DICEMBRE 2016

cucina MODERNA

100 NUOVE RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

Natale
sapori di festa

- lasagne preziose
- antipasti scenografici
- due menu per la Vigilia e il 25
- regali da mangiare
- idee per il ripieno dei ravioli

Lasagne allo stracotto speziato e fontina pag. 15



94 **GRANDI ARROSTI DI TACCHINO**
Dal cosciotto ripieno di funghi all'arrotolato con le arance, fino all'immancabile tacchinella al forno


90
Primi classici in brodo ma con un tocco chic


102
Torte innevate e crostate di stelle per dolci auguri


98
Secondi di pesce eleganti per occasioni speciali


Zàini
Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività
Zàini
MILANO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO BIANCO
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO AL LATTE
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche **dolcemente bianco** e ***finissimo cioccolato al latte***.
Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it



4 **Indice delle ricette**
14 **Tema mese Sorprendenti lasagne**
Con lo stracotto o il salmone, l'anatra o le capesante: 5 ricette di terra e di mare per un classico delle feste

IDEE FACILI DI FESTA

26 **Il menu di Alessio** Cena della Vigilia
33 **Cinque modi per fare** Il ripieno per i ravioli
37 **Preparo prima** 15 idee pronte in freezer
40 **Compro e invento** Prosciutto cotto
46 **Stupire gli ospiti** Regali da mangiare

UN MESE SPECIALE

56 **Il menu di Sara** Il pranzo di Natale
65 **Tradizione nel piatto** Stoccafisso e baccalà
70 **Per i più piccoli** Aspettando Babbo Natale
76 **Aprire in bellezza** Antipasti scenografici


76 PANETTONE 6 GUSTI


46

PESTI PER PASTA, CARNI E VERDURE
Uno è rosso, a base di pomodori secchi. L'altro è verde, con menta e pistacchi. Preparateli come dono speciale da fare agli amici.


94 FLAN DI CAVOLFIORI

IDEE PER RICEVERE

90 **Non il solito primo** Il brodo è sempre chic
94 **Piatto forte** Grandi arrosti di tacchino
98 **Piatto forte** Pesce extralarge
102 **Dolci di casa** Dessert per gli auguri

BENESSERE IN TAVOLA

114 **Buono e leggero** Sorbetti eleganti
119 **Salute nel piatto** Pesce d'allevamento

GUIDA PRATICA

6 **Questo mese** Guida alla spesa
Salmone affumicato, frutta esotica, cesti di Natale, cavolo viola, tartufi di mare
45 **Novità sotto l'albero**
52 **La nostra scuola** Trucchi e consigli
L'impasto per la sfoglia, le decorazioni e il vino da dolce
69 **Visto da vicino** Le eccellenze di Eurospin
75 **Regali per la casa** Piccoli elettrodomestici
83 **Dossier** Torrone
Artigianale o industriale? Una guida per scegliere il meglio
109 **Regali da bere**
111 **Regali per la casa** Per ricevere

IN COPERTINA: LASAGNE ALLO STRACOTTO SPEZIATO E FONTINA, PAG. 15
DAL SERVIZIO "SORPRENDENTI LASAGNE". FOTO DI MAURIZIO LODI



ANTIPASTI, PANE E SNACK

Albero di Natale di sfogliette farcite ● 80
Aspic di cappone agli agrumi ● 77
Bicchierini con gorgonzola e castagne ● 42
Capesante speziate su cimette di rapa ✚ 27
Fiocchetti di grana alla paprica 57
Insalata di baccalà ✚ 65
Millefoglie al pesce affumicato ● 77
Mini quiche con taleggio ● 41
Muffin all'uvetta con prosciutto ● ✚ 42
Panettone 6 gusti ● 76
Panini al formaggio ● 37
Paris Brest al formaggio e broccoletti ● 79
Paté al passito di pere ● ✚ 79
Plumcake alle noci ● 37
Sformatini alla provola e radicchio ✚ □ 57
Terrina al prosciutto cotto e Marsala ● 41

PRIMI E PIATTI UNICI

Brodo di bue alla piemontese con pasta reale ● ✚ 90
Brodo di manzo con passatelli delle Marche ✚ 91
Cardone abruzzese con polpettine ✚ 92
Lasagne al finocchietto con carciofi, scarola e brie....22
Lasagne al ragù di anatra e nocciole....20
Lasagne allo stracotto speziato e fontina....15
Lasagne allo zafferano con capesante e arancia....19
Lasagne verdi con vellutata di sedano rapa e salmone 17
Minestra irpina con "accio" 66
Ripieno per ravioli di cappone con erbe e pinoli ● 33
Ripieno per ravioli di carciofi allo chèvre e nocciole ● 34
Ripieno per ravioli di fonduta e pere con aroma di tartufo ● .33
Ripieno per ravioli di gamberi alla zucca ● 34
Ripieno per ravioli di vitello e scarola alla ligure ● 34
Quadrettini mantovani....92
Spaghetti al ragù di scampi con fagottino....27
Teglia di maltagliati al tartufo 57
Zuppetta di tartufi di mare....12

SECONDI

Arrosto arrotolato con le arance ✚ 95
Arrosto di maiale all'arancia ●.... 37
Arrosto di rana pescatrice all'uva 99
Arrosto di vitello al latte ● 37
Arrosto di vitello con tripla farcitura 59
Branzino in crosta di patate e carciofi....100
Cosciotto al prosciutto e funghi 96
Girello di vitello arrosto alle erbe ● 37
Noce di vitello arrosto alle acciughe ● 37
Salmone agli agrumi 98
Stoccafisso di Albenga ✚ 66
Tacchinella con salsa di mele....94
Terrina di coniglio alla nocciola e fichi....49
Tranci di ricciola in crosta di pistacchi....29

VERDURE, CONTORNI E CONDIMENTI

Carciofi gratinati ✚ 96
Carciofi ripieni al gratin ● 38
Cipolline glassate alle spezie ● ✚....100
Flan di cavolfiori 94
Indivia belga allo zafferano e arancia ✚ □ 29
Insalata di sedano, melagrana, noci e mela ✚ □ 98
Insalata di verdure crude e cotte ✚ □ 95
Parmigiana di cardi al gratin ● 38
Pesto rosso ●.... 47
Pesto verde ●.... 47
Ragù alla toscana ● 38
Ragù con la salsiccia ● 38
Ragù con l'agnello ● 38
Ragù con l'arrosto ● 38
Sfogliette fritte di patate....99
Tortini di cipolle rosse, patate e lardo 59

DESSERT E DRINK

Abete farcito di marron glacé 106
Aperitivo ai lamponi ● 30
Arance speziate al miele e caramello....50
Chutney di pere, mirtilli e ribes ● ✚ 47
Corona al rum con ananas e zenzero ●....46
Crostata alle mele ● 38
Crostata stellare ● 104
Liquore di caffè al cioccolato e cannella ●....50
Mousse al cioccolato ● 30
Orsetti salati con le mandorle ● ✚ 71
Panettonicini Christmas village ●....71
Pizza alberello ● 72
Semifreddo al caffè ● 38
Sorbetto alla mela verde e Calvados ● ✚ 116
Sorbetto all'ananas ● ✚....116
Sorbetto al basilico e limone ● ✚ 116
Sorbetto allo Champagne ● ✚ 116
Stelline al cacao ●....104
Tiramisù al rum ● 38
Torta con crema d'arancia e ricotta di pecora ●....60
Torta di renne al cioccolato ● 72
Torta innevata con alberelli ●....103

TRUCCHI E DECORAZIONI

Come preparare i tramezzini con il fiocco....52
Decori di festa fai-da-te....52
Le forme dei ravioli e l'impasto base: caramelle, tortelli, culurgiones sardi, anolini emiliani 53
Il vino giusto per il dessert 53
Così è perfetto il soufflé 54
Caramello prezioso 54
Come legare l'arrosto....54

LEGENDA
□ veloce, max 30 minuti ● pronta in anticipo ✚ leggera, max 350 calorie ▬ economica

INDIRIZZI

- **Asa Selection** Tel. 0473440230 www.asa-selection.com
- **B. Morone** Tel. 0248012016 www.bmorone.it
- **Besozzi** Tel. 0233002325 www.florindobesozzi.it
- **BLANC MARICLÒ** Tel. 0236768696 www.blancmariclo.com
- **Casa Ricami** Tel. 0422918623 www.casaricami.it
- **C&C Milano** Tel. 0321960531 www.cec-milano.com
- **Coin Casa** www.coincasa.it
- **Cote Table** Distr. da General Import Tel. 0522792970 www.generalimport.it
- **CucinaBarilla** www.cucinabarilla.it
- **Fadespa** Tel. 0549900255 www.fadespa.com
- **Fratelli Guzzini** Tel. 0719891 www.fratelliguzzini.it
- **Funky table** Tel. 0236748619 www.funkytable.it
- **Greggio Argenterie** Tel. 0498686299 www.greggio.it
- **H&H-Pengo** Tel. 0424 887900 www.pengospa.it
- **Laboratorio Paravicini** Tel. 02 72021006 www.paravicini.it
- **La Fabbrica del verde** Tel. 02 9587673 www.lafabbricadelverde.it
- **IKEA** www.ikea.it
- **Kenwood** www.kenwood.it
- **Libeco Home** www.libeco.be
- **Lamart** Tel. 0116406189 www.lamart.it
- **La Porcellana Bianca** Tel. 029850961 www.laporcellanabianca.it
- **Lavazza A Modo Mio** www.lavazza.it
- **Marcato** Tel. 0499200988 www.marcato.it
- **Marina C.** www.marinac.it
- **Mepra** Tel. 0308921441 www.mepra.it
- **Nital** Tel. 01181444 www.nital.it
- **Panasonic** www.panasonic.it
- **Pernici** Tel. 035 342048 www.pernici.it
- **Philips** www.philips.it
- **Schiavon Argenteria** www.schiavon.it
- **Silikomart** Tel. 0415190550 www.silikomart.com
- **Tescoma** tel. 0307751394 www.tescoma.com
- **Tessilarte** Tel. 055364097 www.tessilarte.it
- **Tessuti e scampoli** Tel. 026886493
- **Tognana Porcellane** Tel. 0422672305 www.tognanaporcellane.it
- **TVS** Tel. 07223381 www.tvs-spa.it
- **Unitable** Tel. 029850961 www.unitable.it
- **Wald** Tel. 075919621 www.wald.it
- **Wedgwood** distr. da B. Morone Tel 0248012016 www.bmorone.it
- **Whirlpool** www.whirlpool.it
- **Zara Home** Tel. 0276022740 www.zarahome.com

CUCINA MODERNA È ON LINE

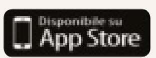
CUCINAMODERNA.COM Troverete qui un ricchissimo archivio delle nostre ricette diviso per portata, tempo di preparazione, calorie, tipo di cottura e ingredienti.
Inoltre, vi aspettano i sondaggi e le video ricette. Entrate anche nella nostra community: è il luogo giusto per incontrare tante amiche con cui scambiare ricette, raccontare i propri aneddoti e trucchi ai fornelli e darsi a vicenda consigli utili per fare la spesa.

SMARTPHONE E TABLET

Potete leggere Cucina Moderna anche dai vostri smartphone e tablet Android, iPhone e iPad grazie alle App di Cucina Moderna. Scaricatele GRATIS da App Store o da Google Play Store e sfogliate la vostra rivista preferita ogni mese a € 0,99.

Inoltre sul sito www.abbonamenti.it troverete le offerte per abbonarvi a Cucina Moderna a soli € 1,99 per 3 numeri e € 6,99 per 1 anno, con la possibilità di sfogliare la rivista sulle applicazioni per dispositivi Apple e Android.






CAFFÈ VERGNANO 1882
Carote per le renne,
Balsamo da barba,
Salmone,
Latte, Biscotti,
Caffè Vergnano
BABBO NATALE / ARTIC CIRCLE / 96930 / ROVANIEMI / FINLANDIA
BUON NATALE
UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE*
ORIGINAL
Granaroma
Arabica 100%
VIENI A SCOPRIRE I NOSTRI PRODOTTI SU WWW.CAFFEVERGNANO.COM
*ANCHE BABBO NATALE SCEGLIE CAFFÈ VERGNANO

QUESTO
MESE

TESTI DI
MARINA CELLA
E PAOLA MANCUSO

alla guida spesa

I MIGLIORI **PRODOTTI DI STAGIONE** DA METTERE NEL CARRELLO, I NOSTRI **CONSIGLI PER GLI ACQUISTI,** BUONI **AFFARI**, **INIZIATIVE** E IDEE **RISPARMIO**

SALMONE AFFUMICATO COME SCEGLIERLO

1 Allevato o selvaggio
Sono molto diversi, benché le caratteristiche cambino in base alle specie e alle origini. Il salmone **allevato**, il più diffuso, in genere ha carni piuttosto **grasse** e pastose, perché vive in cattività ed è nutrito con mangimi. Quello **selvaggio**, cioè pescato, ha carni più **magre** e compatte, perché vive in mare aperto in continuo movimento.

2 Controllate la specie
Sul nostro mercato si trovano **6 specie** di salmone. Una **dell'Oceano Atlantico** (*Salmo salar*), in gran parte allevata; **5 dell'Oceano Pacifico** (*Oncorhynchus sp.*), tutte pescate ma molto diverse da una all'altra: Red king (reale), Coho (argentato) e Sockeye (rosso) sono nettamente superiori rispetto a Pink o Keta.

3 Verificate la provenienza
I salmoni allevati vengono dal **Cile** o dal **Nord Europa**. Fra gli europei i più diffusi sono quelli **norvegesi**, anche se gli **scozzesi** a volte vantano livelli qualitativi più elevati. I salmoni selvaggi provengono invece dall'**Alaska** e dal **Canada** e, come detto, variano in base alla specie. In piccole quantità arrivano anche dal Nord Europa: i più pregiati sono quelli pescati nelle acque di Scozia e Irlanda.

4 Leggete l'etichetta
Oltre a specie e provenienza (allevato in... oppure pescato in...) verificate salagione, affumicatura, additivi. **Salato a secco**: è indice di qualità perché significa che è stato utilizzato sale puro e non una soluzione salina. **Affumicato con legno di...**: è il metodo tradizionale naturale, molto migliore di quello chimico con aroma di fumo aggiunto. **Additivi**: preferite i prodotti senza additivi o coloranti.

5 Osservate l'aspetto
Nel salmone allevato il colore è omogeneo, **arancione** o **rosato**, con venature di grasso più o meno marcate. Evitate le fette con macchie scure, molto grasse o di un arancione troppo acceso. In quello selvaggio il colore è **più brillante** e varia da una specie all'altra, in base all'alimentazione: può andare dal rosa al rosso scuro.

6 Prezzi e tagli
Il salmone **allevato** costa in media la **metà** o un **terzo** di quello pescato: 20-45 €/kg contro 60 €/kg fino a oltre 100. Entrambi si trovano in baffe, tranci o preaffettati. La parte più tenera e delicata è il **cuore** del **filetto** e sono preferibili le fette regolari. Per cucinare invece sono perfetti i ritagli e i dadini.

Con il contributo di Scandia, Coam Industrie Alimentari

MAURIZIO LODI

Addio foie gras

Quest'anno Natale senza foie gras anche in Italia. Il prelibato e costoso **pâté di fegato d'oca** (o anatra) è **stato bandito** da varie catene della grande distribuzione: alla Coop, la prima a ritirarlo nel 2012, recentemente si sono aggiunte Pam, Conad, Esselunga e i negozi di eccellenze Eataly. Il motivo? Per realizzare il foie gras si sottopongono i pennuti a **trattamenti crudeli**: in particolare il cosiddetto **gavage**, l'ingozzamento forzato degli animali che provoca una crescita abnorme del fegato. Solo così, sostengono i produttori **Francia in testa** (gli altri Paesi sono Bulgaria, Spagna, Ungheria e Belgio), si riesce a ottenere il sopraffino pâté, grasso e burroso con retrogusto dolce. In Italia la produzione del foie gras è vietata dal 2007 ma ne è ancora permessa la vendita: almeno fino a quando tutti i negozi lo bandiranno.

Frutta esotica: meglio "by air"



Per quanto "belli" esternamente, i frutti importati non risultano sempre buoni da mangiare e, al momento di acquistarli, non è sempre facile riconoscerne la **qualità**. In particolare per ananas, mango e papaya tra i criteri di scelta c'è il tipo di trasporto: quando sulle etichette dei prodotti o sui cartelli del super c'è la dicitura "**via aerea**" oppure "**by air**" significa che i frutti sono stati raccolti nei luoghi d'origine (Paesi dell'Africa e del Centroamerica) già maturi e quindi con un alto grado zuccherino; nel giro di circa **5 giorni** dallo stacco dalla pianta, arrivano, ancora freschi, sulle nostre tavole, pronti da mangiare. I frutti che arrivano via mare, invece, vengono raccolti acerbi, in modo da poter affrontare il trasporto su navi che dura 20-25 giorni; poi vengono messi in celle di maturazione e infine arrivano al consumo dopo 30-40 giorni. A fronte della minore freschezza, sono però molto più economici.

STOCKFOOD / GARLICK, IAN

PANETTONI SENZA GLUTINE

Non possono avere la sofficità dei panettoni classici, ma ormai quelli senza glutine hanno gusti e profumi che soddisfano il palato. Per realizzarli, la **farina di frumento** può essere sostituita da una miscela naturale di amidi, fecola, farina di riso e destrosio con addensanti come fibra di guar (una pianta della famiglia delle leguminose) o di semi di carruba, inulina (una fibra ricavata dalla cicoria), psyllium (pianta erbacea). Oppure da miscele con anche addensanti chimici come mono e digliceridi degli acidi grassi, xantano, maltodestrine. Il **lievito** dei panettoni gluten free può essere di birra (detto anche compresso), che è un prodotto naturale privo di glutine. Oppure **lievito madre**, che è anche un ottimo ammorbidente e conservante. Può essere a base di farina di riso, mais o anche amido di frumento deglutinato. Gli altri **ingredienti base** del panettone per celiaci sono gli **stessi** di quello **classico**: zucchero, uova di gallina e burro, come da disciplinare ministeriale. Per questo il Ministero della salute ha di recente autorizzato l'uso del **termine** "**panettone**" anche per quelli senza farina di frumento.



Con la consulenza di Francesco Favorito, pastry chef specializzato in gluten free



Perchè la tua storia
è una favola da raccontare…

Storie in Tavola.

Per chi desidera un Natale di dolci pensieri e sorrisi sinceri.
Impastra con passione e informa la tua storia!

TROLLBEADS è un'icona mondiale del design di gioielli. Elementi di raffinata oreficeria realizzati da artisti di fama internazionale e lavorati a mano utilizzando materiali delle migliori qualità: argento, oro, vetro e pietre preziose. Gioielli potenzialmente infiniti, ognuno con una storia ricca di significato. Dai voce alla tua creatività, diventa il designer del tuo gioiello! **Scopri la Collezione completa sul sito www.trollbeads.com**





VINI A MARCA DEL SUPER

Per trovare la bottiglia giusta, con un buon rapporto qualità/prezzo, si può scegliere tra i vini a marca del supermercato. La scelta è ampia, il prezzo è conveniente e la qualità è buona, spesso ottima. Nell'edizione 2016 del premio mondiale per i migliori prodotti a marca commerciale "Salute to excellence" erano italiani ben 2 dei 3 vini spumanti premiati: il Prosecco Doc Assieme, prodotto da Cantine Maschio per **Coop** (2,99 € a bottiglia), e il Franciacorta Brut Docg Conte del Doss, venduto a marchio **Despar** (9,95 € a bottiglia). Ma ci sono altre opzioni. Dal Franciacorta Brut al Prosecco Millesimato, sono 7 gli spumanti di **Selex** con il marchio "Le vie dell'uva", che raccoglie 51 etichette italiane. Italiani anche i vini della gamma "Calici Divini" di **Pam Panorama**, scelti con il Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano. *(M.S.)*





CESTO NATALIZIO

Negli ultimi anni l'offerta di cesti gastronomici è aumentata e si trovano anche in **supermercati** e **discount**. A livello di prezzo, quelli già pronti sono più convenienti, ma ci sono catene che permettono di fare qualche modifica (ad esempio, sostituire il panettone con il pandoro) oppure che consentono di comporre il proprio cesto regalo in tutta libertà. Qui sotto, una piccola guida ai prodotti di qualità da mettere nel cesto, suddivisi per fascia di prezzo. *(M.S.)*

PACCO BASE

Da € 25 fino a

€ 35



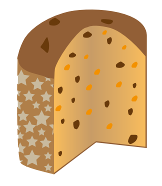
Aceto balsamico di Modena: più mosto d'uva contiene (circa il 55-60%), più è pregiato.



Cotechino: se contiene glutammato di sodio potrebbe essere fatto con carni di bassa qualità.



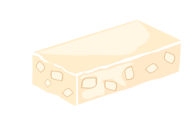
Lenticchie: le più pregiate sono quelle piccole e scure, tenere e dolci.



Panettone: deve contenere un minimo del 20% di uvetta e canditi: più ce n'è, meglio è.



Pandoro: i migliori sono quelli ricchi di burro (almeno il 20%) e uova fresche (almeno il 4%)



Torrone: il migliore contiene almeno il 35-50% di frutta secca e il 5-10% di miele.

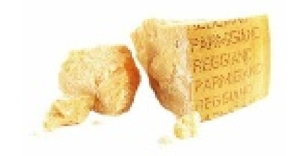


Spumante: quello prodotto con metodo Charmat (come il Prosecco e l'Asti) ha gusto fresco e fruttato.

CON L'AGGIUNTA DI

Da € 35 fino a

€ 55



Parmigiano Reggiano Stravecchio: il bollino oro certifica che è stagionato 30 mesi.



Porcini essiccati: i migliori sono gli "extra" (solo fette o sezioni di cappello e gambo).

CON L'AGGIUNTA DI

Da € 55 fino a

€ 90



Salmone selvaggio affumicato: il migliore arriva dall'Alaska (indicazione obbligatoria).



Olio extravergine con tartufo: se invece di "con" c'è scritto "al tartufo" è di minor pregio.

Vini integralmente prodotti

IN ESCLUSIVA DA EUROSPIN

EURO Spin

LA SPESA INTELLIGENTE



Integralmente prodotto significa che le aziende produttrici seguono il vino dalla vigna alla bottiglia, lavorando solo le uve dei vigneti di loro proprietà e imbottigliando direttamente. Un viaggio tra i vini italiani, scelti da Eurospin con Luca Gardini, Miglior Sommelier del Mondo 2010.



Luca Gardini

Il "*miglior sommelier del mondo 2010*" ha assaggiato e commentato per voi i nostri vini

vini.eurospin.it



inquadra il QRcode con il tuo telefono e scopri i contenuti speciali

Formaggi: scelta e degustazione

Il plateau di formaggi è un grande classico da servire sul finale di un pranzo importante. Ma non si può lasciare al caso: va composto e degustato secondo regole precise.

Componete il vostro plateau. Deve comprendere i formaggi **diversi** per stagionatura, gusto e consistenza: freschi e delicati, medi e più stagionati e piccanti; a pasta morbida, friabile o erborinati. La disposizione sul piatto deve rispettare l'**ordine di degustazione**, che va dal più tenue a quello di sapore più deciso. Segnalate da dove si inizia.

Acquistate formaggi di qualità. Un buon formaggio deve avere pasta di **colore** e **consistenza uniformi**, un profumo fresco e intenso, e all'assaggio nessun sentore di amaro. I formaggi di malga estivi sono in genere più interessanti di quelli prodotti in stalla d'inverno perché hanno il profumo delle erbe fresche di montagna.

Tagliateli in modo corretto. Ogni **pezzetto** di formaggio dovrebbe comprendere (se possibile) una parte di crosta, una intermedia vicino alla crosta e una del cuore.

Gli abbinamenti. Oltre al **pane**, bianco per pulire la bocca tra un formaggio e l'altro oppure speciale, potete offrire frutta fresca (mele, uva) e secca (noci, nocciole), miele, composte e mostarde.

Con la consulenza di Andreas Österreicher, perito lattiero-caseario e sommelier di formaggi

L'ORTAGGIO
cavolfiore violetto



Non si tratta di un prodotto frutto di manipolazioni genetiche, ma di un ortaggio tradizionale della **Sicilia orientale**, l'unica zona dove viene coltivato in quantità commerciali. In altre regioni del nostro Sud vengono prodotti ibridi che, però, non hanno le stesse caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Il violetto siciliano, infatti, è ricco di **antiossidanti** (antociani e carotenoidi), ai quali è dovuto il tipico colore che vira dal viola chiaro allo scuro, a seconda delle cultivar locali. Riguardo al gusto, è saporito e **dolce**, mentre gli ibridi hanno una nota piccante. Quando viene lessato, perde un po' del tipico colore, ma se viene acidificato (ad esempio, con succo di limone), vira nuovamente al violetto. Oltre che bollito, nella cucina catanese viene gustato nella **pastasciutta "ncasciata"**, negli sformati e per farcire la schiacciata.

 **Prezzo al super: a partire da € 2.50/kg**

Con il contributo del prof. Ferdinando Branca, Università di Catania



Acquisti a fin di bene

Prelibatezze dietro le sbarre

Dolci Evasioni, Extraliberi, Sprigioniamo Sapori... Sono i nomi delle ***cooperative carcerarie****, ormai numerose, che realizzano prodotti artigianali e gastronomici. Dai biscotti alla birra artigianale, dal caffè al cioccolato, dai panettoni ai torroni e molto altro. Delizie speciali perché nate dietro le sbarre, ma anche di ottima qualità. Finora si trovavano nei negozi solidali, on line, alle fiere. Da poco a Torino è stato inaugurato il* ***primo negozio*** *interamente di economia carceraria: si chiama* ***Freedhome*** *(via Milano 2c, myfreedhome.it), dal marchio della rete di cooperative che vi contribuiscono, con il supporto di istituzioni, professionisti e volontari.*



Noci preziose

Quest'anno c'è un motivo in più per comprare le noci a Natale. Quelle dell'azienda piemontese ***Life****, specializzata in frutta secca ed essiccata, sostengono gli studi della* ***Fondazione Umberto Veronesi****. Al centro del progetto, battezzato Le* ***Noci per la Ricerca****, un frutto ricco di proprietà benefiche per la salute cardiovascolare e cognitiva. Le confezioni, con il logo della Fondazione, sono in vendita al super nei formati da 500 g in guscio (da € 4,50) e 90 g sgusciate (da € 3).*

Fondazione Umberto Veronesi
– per il progresso delle scienze

LA RICETTA

ZUPPETTA

Sbucciate 1 **patata**, pulite 1 cuore di **sedano** e 1 **cipollotto**; lavateli e riduceteli a dadini. Rosolateli in una padella con 1 cucchiaio d'**olio**, unite 60 g di **pancetta affumicata** a bastoncini, poi versate 6 dl di **brodo vegetale**. Portate a ebollizione, coprite e cuocete per 15'. Fate aprire 400 g **tartufi** e 400 g di **vongole** in una padella con 1 cucchiaio d'olio e 1 spicchio d'**aglio**; estraete i molluschi e uniteli al brodo. Incorporate con 2 cucchiai di **crème fraiche**, regolate di **sale**, pepate e togliete dal fuoco. Distribuite la zuppa in 4 ciotoline e servitela con crostini di **pane** tostato.



IL MOLLUSCO

tartufo di mare

È il nome di un mollusco bivalve (*Venus verrucosa*) in alcune regioni chiamato anche "noce". Molto **pregiato**, ha prezzi elevati perché la pesca produce quantitativi modesti e non viene allevato. Si riconosce per la conchiglia spessa, solcata da rilievi, marroncina all'esterno e bianco lucido all'interno; sui mercati si trova nella taglia di 3-4 cm di diametro, anche se può superare i 5 cm. Vive su fondali sabbiosi o nelle praterie di posidonia fino a 20-25 m di profondità; viene pescato con rastrelli da natante o raccolto a mano, da operatori subacquei. Nelle zone di maggior produzione (Puglia e Friuli) c'è la tradizione di mangiare i tartufi **a crudo**, anche insieme ai ricci. Come altri frutti di mare, sono commercializzati vivi; per verificarlo, dopo averli aperti, spruzzateli con succo di limone: devono reagire. Fate attenzione alla zona di provenienza, in quanto sono molluschi filtratori e risentono della qualità delle acque in cui vivono. Oltre che a crudo, si gustano marinati, al gratin o in umido con aglio e prezzemolo.

Prezzo: € 26/kg circa

Con la collaborazione del prof. Corrado Piccinetti, biologo, Federcoopesca-Confcooperative

SONIA FEDRIZZI

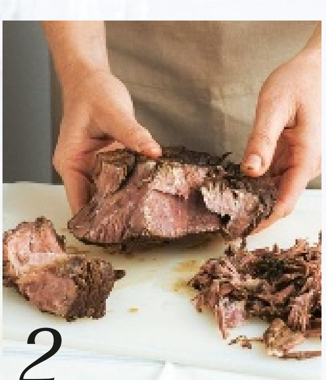


Germinal
BIO
Vegan
Germinal
BIO
IT-101-068
Polpette
fagioli neri
Ceci
Fonte di proteine
Ricche di fibre
PRONTE DA GUSTARE
SENZA GLUTINE
Vegan
Novità
Nel banco
frigo
Già pronti
da gustare!
Burger e polpette vegetali,
insalate di cereali, salse e sughi
SENZA GLUTINE - VEGAN - BIO
Nutriti con gusto!
Prova le fantasiose ricette
su www.germinalbio.it
Seguici su



PIATTI LABORATORIO PARAVICINI, POSATE MEPRA, PIATTO DORATO ZARA HOME. IN ALTO, PENTOLE TVS







Sorprendenti *lasagne*

Con lo stracotto o il salmone, con l'anatra o le capesante, cinque ricette tra terra e mare per un grande classico delle feste natalizie

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI, RICETTE DI LIVIA SALA, FOTO DI MAURIZIO LODI

Dalla Vigilia di Natale all'Epifania, le lasagne arrivano trionfalmente in tavola almeno una volta. Perché accontentano tutti, sono facili da preparare e soddisfano la voglia di raffinatezza e comfort food tipica delle Feste. Qui vi proponiamo cinque ricette da invito, per le quali valgono gli stessi accorgimenti delle preparazioni più semplici "della domenica".
Occhio alla pasta. Dopo aver lessato e scolato le sfoglie di pasta, può essere utile passarle sotto l'acqua fredda: questa operazione elimina un po' di amido, che le renderebbe troppo appiccicose. La pasta non deve però risultare troppo fredda, altrimenti non si riscalderà bene in forno; quindi il sugo e la besciamella devono essere sempre molto caldi. Quando l'impasto viene preparato al momento, prima di essere steso va fatto riposare per circa 30 minuti.
Prima la besciamella. Quando si formano gli strati nella teglia, il primo deve sempre essere un leggero velo di besciamella, che impedisce alla pasta di attaccarsi al fondo della teglia in cottura.
Preparate in anticipo. Le lasagne possono essere preparate anche il giorno prima, conservate in frigorifero coperte con la pellicola per alimenti e cotte prima di essere portate in tavola.
Congelate in freezer. Una soluzione molto pratica consiste nel preparare le lasagne in contenitori di alluminio usa e getta e poi congelarle nel freezer; si conservano per circa tre mesi e, per cuocerle, basta metterle in forno per 40 minuti senza scongelarle. In questo modo si prossono preparare anche piccole porzioni.
Gratin irresistibile. Per arricchire la crosticina in superficie, prima di infornare si possono spolverizzare con un mix di pangrattato e formaggio o granella finissima di pistacchio o nocciole.

Allo stracotto speziato e fontina

▸ **Media** ▸ Preparazione 30 minuti
▸ Cottura 3 ore ▸ Calorie 430

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di **pasta fresca per lasagne** • 700 g di **scamone di manzo** • 1 **carota**, 1 **cipolla,** 1 piccolo **porro** • 1/2 costola di **sedano** • 4 rametti di **prezzemolo** • 1 foglia di **alloro**, 1 mazzetto di **maggiorana** • 1 piccola stecca di **cannella** • 4 chiodi di **garofano**, **noce moscata** • 400 ml di **vino rosso** • 300 g di **besciamella** (ricetta al punto 2 di pag 20) • 150 g di **fontina** a dadini • 60 g di **parmigiano grattugiato** • 30 g di **burro** + quello per la pirofila • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Lavate e tritate grossolanamente le verdure, tranne il porro. In una casseruola, fate rosolare lo scamone con 4 cucchiai d'olio, le verdure tritate, le spezie e le erbe aromatiche (tranne la maggiorana); bagnate con il vino, salate, pepate, coprite e cuocete per 2 ore e 30 minuti, girando di tanto in tanto la carne. Al termine, lasciate intiepidire a recipiente coperto. Intanto, scottate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, quindi scolatele e stendetele man mano su dei fogli di carta da forno, senza sovrapporle. Scottate il porro tagliando a rondelle.

2 Prelevate la carne e sminuzzatela con le dita in piccoli pezzettini. Eliminate cannella, alloro e chiodi di garofano dal fondo di cottura e frullate quest'ultimo con un frullatore ad immersione.

3 Imburrate una pirofila e velate il fondo con poca besciamella; fate un primo strato di pasta, poi distribuite ancora un po' di besciamella, quindi dello stracotto, qualche dadino di fontina e qualche rondella di porro, un po' di salsa di fondo di cottura, qualche foglia di maggiorana e una manciatina di parmigiano. Fate altri strati nello stesso modo fino ad esaurire gli ingredienti. Terminate con qualche fiocchetto di burro e un po' di parmigiano e passate nel forno a 200° per 20 minuti. Poi sfornate e servite.





Il segreto? Latte fresco 100%

Il burro Lurpak® è prodotto da puro latte fresco centrifugato, 100% Naturale.
Per 1 chilo di burro usiamo circa 20 litri di latte intero, esclusivamente dalla cooperativa danese Arla Food, fresco tutti i giorni. La panna ottenuta dalla centrifugazione del latte è zangolata sottovuoto con macchinari sofisticati e la produzione è controllata ad ogni passo.
In questo modo la tracciabilità e la qualità sono sempre garantite.

Non resta che godersi quell'inconfondibile cremosità e il tipico aroma fresco che da sempre contraddistinguono il burro Lurpak®



CUPCAKES AL RABARBARO, MANDORLE E ZENZERO
CON CREMA DI BURRO ALL'ARANCIA

Ogni tuo piatto merita LURPAK®

Se vuoi vedere la ricetta per realizzare questo piatto visita:

www.lurpak.it



SEGUICI SU







I VINI GIUSTI

DI SANDRO SANGIORGI

Le uova presenti nell'impasto rendono corposo l'effetto gustativo delle lasagne, chiederemo quindi ai vini maggiore incisività: un Barbaresco di un'annata non importante contrasta la densità dello stracotto e del ragù di anatra; il Verdicchio si distingue sulle lasagne verdi e allo zafferano, armonizzando il mare con la terra; un Frascati sente vicino il confronto con la scarola e lascia al brie il compito di equilibrare l'aspetto metallico dei carciofi.







Verdi con vellutata di sedano rapa e salmone

Facile • Prep. 40 minuti + riposo • Cottura 30 minuti • Calorie 355

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di **farina** • 50 g di **semola rimacinata** • 60 g di **foglie di spinacini** • 2 **uova** + 1 **tuorlo** • 350 g di **sedano rapa** • 300 g di **besciamella** (ricetta al punto 2 di pag 20) • 400 g di **salmone affumicato** in tranci • 60 g di **salmone affumicato** a fettine • **erba cipollina** • **burro** per la pirofila • **sale**, **pepe rosa**

1 Scottate le foglie di spinacini in acqua bollente salata, scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Strizzate e frullate metà delle foglie con le uova e il tuorlo, poi impastate il composto con i due tipi di farina fino a ottenere un impasto elastico; coprite e fate riposare. Intanto, pulite il sedano rapa, tagliatelo a cubetti e cuocetelo in acqua poco salata finché sarà morbido.

2 In una ciotola, frullate il sedano rapa con la besciamella, unitevi un po' di erba cipollina tagliuzzata con le forbici e 2 grani di pepe rosa pestati. Stendete la pasta ricavandone tante sfoglie sottili; scottatele in acqua bollente salata, quindi scolatele e stendetele man mano su fogli di carta da forno per farle asciugare.

3 Imburrate una pirofila e velate il fondo con la crema di sedano rapa; fate quindi uno strato di pasta, poi distribuite altra crema, qualche pezzo di salmone in tranci e qualche fogliolina degli spinacini rimasti. Proseguite formando altri strati nello stesso modo, terminando con la crema di sedano rapa. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti, poi sfornate, distribuite sulla superficie il salmone a fettine,

PATATA SELENELLA.
L'ARMONIA COMINCIA DALLA TAVOLA.

red cell







La patata Selenella è un tesoro perché:

- fonte di selenio* • naturale riserva di sali minerali
- naturalmente senza glutine • buona per ogni preparazione
- rispettosa di suolo, acqua e ambiente
- 100% italiana e certificata • garantita dal Consorzio

*Selenio 9 mcg/100g; 19% NRV/100g - NRV: Valori Nutritivi di Riferimento di un adulto medio

Per maggiori informazioni visita il sito selenella.it

Selenella, un tesoro di patata.

Allo zafferano con capesante e arancia

▸ **Media** ▸ **Preparazione 35 minuti**
▸ **Cottura 30 minuti** ▸ **Calorie 410**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
240 g di **farina** • 50 g di **semola rimacinata** • 2 **uova** + 3 **tuorli** • 2 bustine di **zafferano** • 1 **arancia** non trattata • 80 g di **burro** + quello per la pirofila • 3 dl di **brodo di pesce** • 1 spicchio di **aglio** • 2 cespi di **radicchio trevigiano** • 15 **capesante** • 1 mazzetto di **erba cipollina** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Versate 200 g di farina e la semola sul piano di lavoro, formate una fontana e versatevi al centro le uova e i tuorli battuti con lo zafferano; poi, impastate fino ad ottenere una palla elastica, copritela e fatela riposare.

2 Prelevate dall'arancia metà della scorza, quindi spremetene il succo. Tagliate a julienne 1/3 della scorza prelevata, scottatela in acqua bollente e tenetela da parte. In una casseruola scaldate il succo con 60 g di burro e la scorza rimasta; eliminate quest'ultima, unite la farina rimasta e bagnate con il brodo di pesce, continuando a mescolare. Cuocete la salsa per 5 minuti, poi salate e pepate. In una padella, scaldate un filo d'olio con l'aglio; eliminate quest'ultimo prima che prenda colore, poi scottatevi il radicchio a striscioline e salate. Tagliate le capesante a fettine. Stendete la pasta, ricavatene delle sfoglie, scottatele in acqua bollente salata e scolatele su carta da forno.

3 Imburrate una pirofila e velate il fondo con la salsa; fate un primo strato di pasta, poi mettete un po' di radicchio, alcune fettine di capesante, un po' di erba cipollina tagliuzzata, quindi altra salsa. Fate altri strati nello stesso modo, terminando con pasta e salsa. Distribuite in superficie qualche fiocchetto di burro e passate nel forno a 180° per 20 minuti. Decorate con poca erba cipollina tagliuzzata, la scorza d'arancia sbollentata e servite.



SOTTOPIATTO LABORATORIO PARAVICINI, POSATE MEPRA. IN BASSO, PADELLE TVS.



PIATTI FUNKY TABLE, POSATE MEPRA; IN ALTO, PENTOLE TVS. NELL'ALTRA PAGINA, IN ALTO, PIATTI FUNKY TABLE.

Al ragù di anatra con le nocciole

Media ▸ **Prep. 25 minuti + riposo** ▸ **Cottura 1 ora** ▸ **Calorie 435**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di **pasta fresca per lasagne** • 4 **cosce d'anatra** • 1/2 **carota** • 2 **scalogni** • 1/2 costola di **sedano** • 1 rametto di **rosmarino** • 5 dl di **passata di pomodoro** • 70 g di **burro** + quello per la pirofila • **noce moscata** • 50 g di **farina** • 5 dl di **latte** • 60 g di **parmigiano grattugiato** • 80 g di **nocciole sgusciate** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Disossate le cosce, privatele della pelle e tritatele. Sbucciate gli scalogni, raschiate la carota, lavate il sedano, poi tritateli e soffriggeteli in una casseruola con un filo d'olio e un pizzico di sale; unitevi le cosce tritate e fatele rosolatere per qualche minuto, aggiungendo il rosmarino. Bagnate la carne con la passata di pomodoro, salate, pepate e cuocete per 30 minuti.

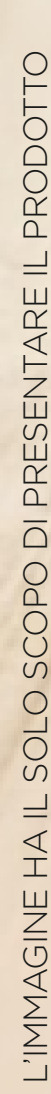
2 Sciogliete 50 g di burro in una casseruola con un pizzico di noce moscata; unite la farina e tostatela qualche istante, poi aggiungete il latte, mescolando continuamente; cuocete per 4-5 minuti la besciamella, poi togliete dal fuoco, regolate di sale e pepate. Scottate le sfoglie in acqua bollente salata, quindi scolatele e stendetele man mano su dei fogli di carta da forno.

3 Imburrate una pirofila e velate il fondo con poca besciamella; fate un primo strato con la pasta, poi mettete ancora un po' di besciamella, quindi uno strato di ragù. Cospargete con una manciatina di parmigiano e qualche nocciola tritata grossolanamente, poi fate altri strati, alternando gli ingredienti nello stesso modo. Terminate con besciamella, ragù, nocciole, parmigiano e qualche fiocchetto di burro rimasto. Passate in forno a 190° per 20 minuti, coprendo, se necessario con un foglio di alluminio. Sfornate, lasciate intiepidire un poco e servite.

Buitoni®

Scopri il piacere delle novità Senza Glutine







Il menú di pizze surgelate Senza Glutine Buitoni® si arricchisce di nuove gustose ricette.

PROVALE TUTTE, TI STUPIRANNO!



4 FORMAGGI





MARGHERITA







PROSCIUTTO



EROGABILI DAL SISTEMA SANITARIO NAZIONALE



L'ABITUDINE DI CAMBIARE







Scopri tutte le ricette su **Buitoni.it**



Al finocchietto con carciofi, scarola e brie

▸ **Facile** ▸ **Prep. 35 minuti + riposo**
▸ **Cottura 30 minuti** ▸ **Calorie 510**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di **farina** • 50 g di **semola rimacinata** • 2 **uova** + 3 **tuorli** • 6 **carciofi** • 1/2 **limone** • 1 cespo di **scarola** • 1 **scalogno** • 1 rametto di **rosmarino** • 1 mazzetto di **prezzemolo**, 1 di **finocchietto** • 1/2 bicchiere di **vino bianco** • 400 g di **brie**, 400 g di **besciamella** (ricetta al punto 2 di pag 20) • 70 g di **granella di pistacchi** • 30 g di **burro** + quello per la pirofila • **olio** • **sale**, **pepe**

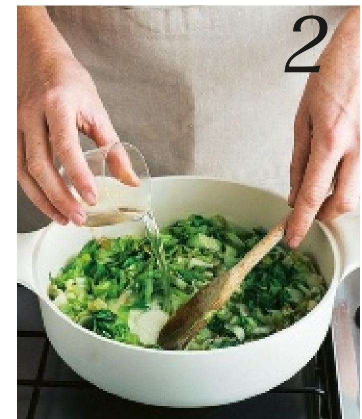
1 Impastate i due tipi di farina con le uova e i tuorli fino a ottenere una pasta elastica, coprite e fatela riposare. Pulite i carciofi raccogliendoli in una ciotola con acqua e limone; poi tagliateli a fettine e brasateli con olio, sale e 1 pizzico di prezzemolo tritato.

2 Pulite e tritate lo scalogno, soffriggetelo con poco olio e il rosmarino, poi eliminate quest'ultimo e aggiungete la scarola lavata a striscioline; salate, fate appassire qualche minuto, sfumate con il vino e unite i carciofi (tranne qualche fettina).

3 Riprendete la pasta, lavoratela incorporandovi il finocchietto tritato, poi passatela più volte tra i rulli fino a quando diventa liscia e sottile. Ricavate delle sfoglie, scottatele in acqua salata e scolatele.

4 Imburrate una pirofila e velate il fondo con poca besciamella, quindi fate uno strato di pasta, poi distribuite un po' di carciofi e scarola, qualche fetta di brie e poca granella di pistacchi. Fate altri strati nello stesso modo, terminando con la besciamella e qualche fiocchetto di burro (tenendo da parte un po' di granella di pistacchi); infornate a 200° per 20 minuti, quindi decorate con i carciofi e la granella tenuti da parte e servite.









IN ALTO, PIATTI FUNKY TABLE.
QUI SOPRA, PADELLA TVS.



Scopri il piacere delle novità Senza Glutine





L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO

Da oggi insieme alla Sfoglia Rotonda trovi nel banco frigo anche la nuova Brisée senza Glutine







FRIABILI, CROCCANTI E CON TUTTO IL GUSTO DI SEMPRE. DA OGGI ANCHE **SENZA GLUTINE**. **PROVALE!**

LE PUOI TROVARE NEL BANCO FRIGO DEI MIGLIORI SUPERMERCATI









Scopri tutte le ricette su **Buitoni.it**

L'ABITUDINE DI CAMBIARE

kCook MULTI. Il primo che





1 Il primo che cuoce ad alta temperatura fino a 180°.

2 L'unico con due postazioni di preparazione indipendenti.

3 Affetta e grattugia direttamente nella ciotola durante la cottura.

4 Con gli accessori inclusi cuoce a vapore e in modalità slow cooking.

si fa in 4 per te in cucina.







Scopri di più su
kenwoodworld.it

cena della *Vigilia*

A CURA DI PAOLA MANCUSO, FOTO DI THELMA&LOUISE, STYLING DI STEFANIA FREDIANI

Per la magica notte del 24, protagonista è il pesce, come da tradizione. Interpretato in ricette gourmand, raffinate e golosissime



CARTA dei PIATTI

- Capesante speziate su nido di cimette di rapa
- Spaghettoni al ragù di scampi con fagottino
- Tranci di ricciola in crosta di pistacchi
- Indivia belga allo zafferano e arancia
- Mousse al cioccolato con cuore di lamponi



ALESSIO ALGHERINI

Di origini umbre, ha lavorato con grandi nomi, come Sergio Mei del Four Seasons di Milano e ha partecipato come coach al talent show The Chef su La5. Attualmente è chef all'Antica Trattoria Monluè di Milano.

Capesante speziate su cimette di rapa

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 15 min.**
▸ **Cottura 10 ore e 15 min.** ▸ **Cal. 350**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 grosse **capesante** (solo i molluschi) • 200 g di **pangrattato** • 1 bustina di **zafferano** • 5 g di **curcuma** • 5 g di **paprica dolce** • 5 g di semi di **coriandolo** pestati • 1 lime • 1 pezzetto di **zenzero** (facoltativo) • 1 mazzetto di **finocchietto** selvatico • 1 mazzetto di **timo** • 1 kg di **cime di rapa** • 3 **pomodori secchi** • 1 spicchio d'**aglio** • 1 **peperoncino** (facoltativo) • 200 g di **olive nere** in salamoia denocciolate • **olio extravergine d'oliva**

1 Sgocciolate le olive, stendetele su una placca foderata di carta da forno e fatele asciugare nel forno a 80° per circa 10 ore. Al termine, frullatele fino a ridurle in polvere. Pulite le cime di rapa, ricavatene le cimette, immergetele per 2 minuti in acqua bollente salata, scolatele e tuffatele subito in una ciotola d'acqua e ghiaccio.

2 Miscelate il pangrattato con lo zafferano, la paprica, il coriandolo e la curcuma. Prendete le capesante pulite, mettetele su un vassoio e conditele con un filo d'olio, la scorza del lime grattugiata, un po' di zenzero grattugiato (se vi piace), il finocchietto e il timo tritati; passatele nel pangrattato speziato e adagiatele, ben distanziate, su una placca foderata con carta da forno. Cospargete con un filo d'olio e cuocete nel forno a 220° per circa 5 minuti (devono restare morbide e umide all'interno).

3 Scolate le cime di rapa e fatele saltare in una padella con poco olio, l'aglio in camicia leggermente pestato, i pomodori secchi tagliati a fettine e il peperoncino. Distribuite le cimette nei piatti, disponendole a nido, adagiatevi sopra 2 capesante e completate con il carbone di olive preparato.



Spaghetti al ragù di scampi con fagottino

▸ **Media** ▸ **Preparazione 50 min. + riposo** ▸ **Cott. 1 ora** ▸ **Cal. 590**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 **scampi** medi • 480 g di **spaghetti quadrati** • 6 fogli di **pasta fillo** • 1 ciuffo di **basilico** • 1 **cipolla** • 1 **carota** • 1 costola di **sedano** • 1 foglia **d'alloro** • 2 rametti di **timo** • 2 rametti di **prezzemolo** • 1/2 **arancia** • 200 g di **pomodori pelati** • 40 g di **brandy** • 50 g di **vino bianco** • 40 g di **burro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Pulite gli scampi: separate le code dalle teste (conservatele per fare la salsa) e togliete il filetto nero. Sciacquate le code in acqua salata e adagiatele su carta da cucina. Pulite e tritate la carota, il sedano e la cipolla. Pestate con un batticarne le teste e i gusci degli scampi e rosolateli a fuoco vivo in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. Aggiungete le verdure preparate e cuocete per 3-4' a fuoco dolce; sfumate prima con il brandy e poi con il vino bianco, fate evaporare e unite i pomodori a pezzettoni. Lasciate asciugare bene e aggiungete 100 g di ghiaccio e 400 g d'acqua fredda. Fate bollire il tutto per 10', unite l'alloro, il prezzemolo, il timo e lasciate raffreddare. Con un minipimer frullate la bisque ottenuta e filtratela 2 volte: prima con un passino a maglia media e poi con un passino a maglia fine.

2 Stendete la pasta fillo sul piano di lavoro e copritela con un telo leggermente umido. Prendete 6 code di scampo, avvolgetele in 1 foglia di basilico e poi in un foglio di pasta fillo leggermente unto d'olio; eliminate le estremità di pasta in eccesso e adagiate i fagottini su una placca foderata con carta da forno. Riducete a pezzetti i restanti scampi, metteteli in una ciotola e conditeli con un filo d'olio, sale, 3 foglie di basilico a filini e il succo della 1/2 arancia.

3 Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata. Intanto, scaldate in un'ampia padella la bisque preparata (se è troppo liquida legatela con 1 cucchiaino di fecola di patate sciolta in 2 cucchiai d'acqua fredda), e unitevi gli spaghetti scolati al dente. Aggiungete gli scampi conditi preparati, 1 noce di burro e fate saltare la pasta per pochi secondi. Distribuite gli spaghetti nei piatti e guarnite con i fagottini di pasta fillo cotti nel forno già caldo a 220° per 5'.


PHILIPS
Friggi in
modo più sano
Anche i fritti più gustosi
con solo un cucchiaio d'olio*
innovation + you
Scoprilo in anteprima presso i negozi
MediaWorld
*Airfryer frigge con fino all'80% in meno di grassi rispetto alla frittura di patatine in olio con una friggitrice tradizionale Philips
Usalo tutti i giorni per friggere,
grigliare, arrostire e cuocere al forno
PHILIPS



Indivia belga allo zafferano e arancia

▸ **Facile** ▸ Preparazione 20 minuti
▸ Cott. 15 min. ▸ Cal. 55

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 **indivie** piccole (o 3 grandi) • 1 **arancia** non trattata • 1 bustina di **zafferano** • 30 cl di **vino bianco** • 6 rametti di **timo** • 1 cucchiaino di **zucchero di canna** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Lavate l'arancia e ricavatene il succo; riducete a filini la scorza di mezza arancia. Pulite le indivie, tagliatele a metà e incidete la base più dura con il coltellino; mettetele in una ciotola e unite il succo e i filini dell'arancia, lo zucchero, lo zafferano, il vino, il timo, un filo d'olio, sale e pepe. Mescolate il tutto come se fosse un'insalata.
2 Se disponete della macchinetta per il sottovuoto, trasferite le indivie e gli ingredienti della marinata nel sacchetto e chiudete bene. Immergetelo in una pentola d'acqua bollente e cuocete le indivie per circa 8 minuti (devono restare croccanti). Al termine, aprite il sacchetto, sgocciolate le indivie dal liquido di cottura e rosolatele leggermente in una padella antiaderente con un filo d'olio.
3 Se non possedete la macchina del sottovuoto, mettete le indivie con la loro marinata in una casseruola, coprite e lasciatele stufare a fuoco dolce per 10 minuti. A cottura ultimata, sgocciolatele e fatele dorare leggermente in una padella antiaderente con poco olio.

Tranci di ricciola in crosta di pistacchi

▸ **Facile** ▸ Preparazione 25 minuti
▸ Cott. 50 min. ▸ Cal. 580

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 **tranci di ricciola** privi di pelle (180 g cad.) • 100 g di **pistacchi** • 600 g di **patate viola** • 1 foglia di **alloro** • 1 rametto di **rosmarino** • 1 **limone** • bacche di **ginepro** • 50 g di **burro** • **noce moscata** • **olio exravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

1 Preparate la purea di patate: lavatele con una spugna nuova, immergetele in una pentola d'acqua fredda e aggiungete una manciata abbondante di sale, l'alloro, il rosmarino, qualche scorzetta di limone e 2-3 bacche di ginepro. Una volta cotte (circa 30') tenete da parte un paio di patate per la decorazione e sbucciate le restanti ancora calde; passatele con un passaverdura e mantecate con un filo d'olio, il burro e un po' d'acqua calda; regolate di sale, pepate e profumate con un pizzico di scorza di limone grattugiata e una grattatina di noce moscata. Tenete in caldo.
2 Tostate i pistacchi nel forno a 140° per 8' e tritateli. Ungete con poco olio i tranci di pesce, salateli leggermente e passateli su tutti i lati nella granella di pistacchi. Adagiate i tranci su una placca foderata con carta da forno, cospargeteli con un filo d'olio e cuocete nel forno già caldo a 220° per circa 8-10' (controllate la cottura, per evitare che il pesce si asciughi troppo).
3 Riducete a rondelle le patate tenute da parte e insaporitele in padella antiaderente con un filo d'olio. Ricavate dalla purea di patate 6 quenelle, sistematele al centro del piatto da portata e adagiatevi sopra i tranci di ricciola. Completate con le rondelle di patate viola e qualche pistacchio.





Mousse al cioccolato

▸ Elaborata ▸ Preparazione 40 min. + riposo ▸ Cott. 30 min. ▸ Cal. 545

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g **cioccolato fondente** • 350 g di **panna fresca** • 4 **tuorli** • 2 **albumi** • 85 g di **zucchero** • 8 g di **cacao amaro** • 150 g di **lamponi** • 1 **limone** • 15 g di **nocciole** tritate • 6 **biscotti** di frolla • 50 g di **cioccolato bianco** per guarnire

1 Frullate i lamponi con 1 cucchiaio d'acqua; passateli attraverso un colino per eliminare i semini e incorporatevi il succo del limone e 30 g di zucchero. Distribuite la salsa ottenuta negli incavi di uno stampo formaghiaccio in silicone e mettetelo nel freezer.

2 Versate 100 g di panna in un pentolino e portatela a 90°; aggiungete il cioccolato fondente tritato e mescolate bene la ganache, fino ad ottenere una massa uniforme.

3 Preparate uno sciroppo: fate fondere 40 g di zucchero con 1 cucchiaiata d'acqua e portatelo a 120°. Mettete gli albumi nella planetaria e versatevi lo sciroppo preparato; fate montare la meringa fino a quando diventa fredda.

4 Scaldate 50 g di panna e stemperatevi il cacao. In un altro pentolino montate i tuorli con 15 g di zucchero, versatevi la panna calda al cacao e cuocete a bagnomaria per 5'. Mescolate la crema ottenuta in un'ampia ciotola con la ganache al cioccolato preparata; poi incorporatevi la meringa e 200 g di panna leggermente montata.

5 Trasferite la mousse ottenuta in una tasca da pasticciere e riempite a metà 6 stampini di 12 cm foderati con pellicola. Sistematevi al centro 1 cubetto di salsa di lamponi congelata e riempite gli stampini con la restante mousse. Completate con uno strato di biscotti sbriciolati grossolanamente e distribuitevi sopra la granella di nocciole. Trasferite le mousse nel frigorifero per farle rapprendere. Intanto, fate fondere a bagnomaria il cioccolato bianco, prelevatelo con un cucchiaino e lasciatelo cadere su carta da forno, formando le griglie. Sformate le mousse e guarnitele con qualche lampone intero e le griglie di cioccolato bianco preparate. Servitele a temperatura ambiente.



I vini adatti

Già usato nell'aperitivo, il Prosecco di Valdobbiadene può accompagnare anche l'antipasto: fa valere la sua morbida persistenza sulla sapidità delle capesante. La sensazione rotonda degli spaghetti al ragù di scampi merita l'asciutta e verace intensità di un Falerio, vino ascolano che arriva con il suo slancio a seguire anche il succoso trancio di ricciola. Non si beve nulla sull'amara indivia, mentre un distillato di lamponi servito a 14° si distende con la cremosità della mousse.
Sandro Sangiorgi

Aperitivo ai lamponi

Lavate 150 g di lamponi e frullateli con 1 cucchiaio di succo di limone e 30 g di zucchero. Pulite 6 rametti di rosmarino e infilzatevi 3-4 lamponi. Miscelate in una caraffa 1 bottiglia di prosecco con la purea di lamponi. Distribuite nei calici e guarnite con gli spiedini di lamponi.



CucinaBarilla.it



IO NON CUCINO.
CucinaBarilla

NON TUTTI
AMANO CUCINARE,
MA TUTTI AMANO
LA BUONA CUCINA.

OGGI CON CUCINABARILLA
SCEGLI TRA TANTI PIATTI CUCINATI
AL MOMENTO.

IL FORNO
CHE CUCINA AL
POSTO TUO.

PASTA
RISOTTO
PANE
PIZZA
ZUPPA
TORTA
FOCACCIA
POLENTA

TANTI KIT
DI INGREDIENTI
GENUINI PER PREPARARE
GUSTOSE RICETTE.

ABBONAMENTO SOLO SU CUCINABARILLA.IT

9 KIT A TUA SCELTA OGNI MESE A CASA TUA **30€**/mese*

FORNO IN COMODATO D'USO GRATUITO

*Durata abbonamento ai kit: 18 mesi. Contributo per spese di spedizione del forno: € 49.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: NUMERO VERDE **800-132322**
Da lunedì alla domenica, dalle 9.00 alle 22.00

www.cucinabarilla.it

OGNI POMODORO CHE SI RISPETTI VORREBBE DIVENTARE PETTI.

Perché per offrire il massimo di qualità e gusto,
Petti sceglie solo **pomodoro toscano**.

Perché lo lavora a **bassa temperatura** per conservare la fragranza, la consistenza e il colore rosso vivo del pomodoro fresco appena raccolto.

Perché Petti utilizza **sale iodato protetto** *PreSal®*.





"Il fino"
Polpa fine di Datterini
BIOLOGICI





"Gli speciali"
Datterini Pelati
BIOLOGICI



"Il sublime"
Passata di Datterini
BIOLOGICI

"Il delicato"
Passata extrafine
senza bucce né semi



"Il polposissimo"
Polpa finissima di pomodoro

Scopri tutti i prodotti, ricette e consigli su:
www.ilpomodoropetti.com
www.pettirossoblog.com






il ripieno per i ravioli

A CURA DI D. FALSITTA, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI THELMA&LOUISE

A base di carni, erbe, formaggi o crostacei, sono idee semplici ma esclusive per i pranzi di festa

1 Di cappone con erbe e pinoli

- Per 6 persone
- **Media** ▸ Prep. 1 ora 30 minuti
- Cott. 2 h e 30 minuti ▸ Cal. 330

In una pentola d'acqua mettete a bollire ½ **cipolla** steccata con 1 **chiodo di garofano**, ½ gambo di **sedano**, 1 **carota**, **prezzemolo**, 1 foglia di **alloro**, qualche grano di **pepe**. Aggiungete ½ **cappone** a pezzi e cuocetelo per 2 ore circa in acqua che sobbolle schiumando. Filtrate il brodo, fatelo raffreddare e sgrassate. Disossate il cappone e tagliuzzate la carne. Tritate 1 piccola **cipolla** e fatela stufare con un filo di acqua, aggiungete la carne, 1 cucchiaio di **vino bianco** e 2 **uova** poco sbattute. Mescolate per 1', togliete dal fuoco, incorporate 50 g di **parmigiano reggiano** grattugiato, un pizzico di **noce moscata** e fate raffreddare. Ritagliate la sfoglia a quadrotti, distribuitevi il ripieno e chiudete a triangolo. Fateli asciugare e poi cuoceteli nel brodo **salato**. Tostate 40 g di **pinoli** e fate fondere in una padella 120 g di **burro** con un po' di **maggiorana** e **rosmarino** tagliuzzati. Scolate i ravioli con il mestolo forato, trasferiteli nella padella con il burro e le erbe, aggiungete i pinoli, un pizzico di pepe, fateli saltare un istante e servite.

La ricetta della pasta è a pag. 53



PIATTO DISTR. BMORONE, TESSUTO C&C



PIATTO DI WEDGWOOD DISTR. BMORONE

2 Di fonduta e pere con aroma di tartufo

- Per 6 persone
- **Media** ▸ Preparazione 1 ora
- Cottura 45 minuti ▸ Calorie 255

Tagliate a cubetti 200 g di **fontina** valdostana, copritela con 1 dl di **latte** finché si ammorbidisce. Fondete 50 g di **burro** in una piccola casseruola antiaderente e, prima che inizi a spumeggiare, unite la fontina e la metà del latte. Quando il composto inizierà a fondersi incorporate 3 **tuorli**, uno alla volta, mescolando energicamente e sempre a fuoco molto dolce, fino a ottenere una crema densa. Tritate la polpa di ½ **pera**, mescolatela alla fonduta e distribuitela a cucchiaini distanziati sulla pasta tirata molto sottile. Coprite con altra sfoglia, ritagliate i ravioli abbastanza grossi e pressate con forza intorno al ripieno. Fate asciugare i ravioli e, poco prima di lessarli in acqua salata in leggera ebollizione, fate rosolare a fuoco medio una piccola pera a fettine sottili con una nocciola di **burro**, una noce di **burro al tartufo** e una macinata di **pepe** con un pizzico di **noce moscata**. Fate insaporire i ravioli nel condimento e serviteli subito.

3 Di vitello e scarola alla ligure

- Per 6 persone
- **Media** ▸ Prep. 1 ora e 30 minuti
- Cottura 3 ore ▸ Calorie 470

Rosolate 3 cucchiai di soffritto misto con 1 dl di **olio extravergine**, unite 350 g di **polpa di vitello** infarinata, rosolatela su tutti i lati, sfumate con 2dl di **vino rosso** e poi aggiungete 1 mestolo di **brodo** di carne bollente in cui avrete stemperato 2 cucchiai di **conserva di pomodoro**. Coprite, cuocete per 90', aggiungete 10 g di **funghi secchi** ammollati e strizzati, **salate** e proseguite la cottura per 60' aggiungendo il brodo necessario a mantenere abbondante il fondo di cottura. Tritate altri 300 g di polpa di vitello con 200 g di **polpa di maiale** e 150 g di **animelle**, rosolateli in padella con 2 noci di **burro** e 4 cespi di **scarola** sbollentati e tritati. Frullate il composto e amalgamate 70 g di **salsiccia** sgranata, 4 **uova** sbattute, 1 manciatina di **mollica** inzuppata nel brodo, una di **parmigiano** grattugiato, abbondante **maggiorana** e salate. Distribuite i mucchietti di ripieno sulla sfoglia, coprite con altra sfoglia e ritagliate i ravioli con il tagliapasta. Lessateli in acqua salata con un filo di olio, conditeli con il sugo della carne e servite.



PIATTO ASA SELECTION, POSATA ARGENTERIA SCHIAVON



PIATTINO DISTR. FLORINDO BESOZZI, POSATE ARGENTERIA SCHIAVON

4 Di gamberi alla zucca

- Per 6 persone
- **media** ▸ Preparazione 1 ora
- Cottura 1 ora ▸ Calorie 210

Fate rosolare 2 **scalogni** tritati in una casseruola con 2 cucchiaiate di **olio extravergine**, aggiungete le teste e i gusci di 800 g di **gamberi**, mescolateli al soffritto, sfumate con una spruzzata di **Brandy** e aggiungete 5 dl d'**acqua**, un cucchiaino di **concentrato di pomodoro**, un pizzico di **sale**, uno di **pepe** e fate cuocere per un'ora. Tagliate a pezzi i gamberi e fateli rosolare con 4 cucchiai di **olio extravergine**, un cucchiaio di **cipolla** dolce tritata fine, 1 rametto di **rosmarino**, 300 g di polpa di **zucca** cotta a pezzetti e 40 g di **pancetta** dolce a pezzettini. Sfumate con una spruzzata di **vino bianco**, salate, pepate. Frullate i 2/3 del composto (senza rosmarino) con 2 cucchiaiate di **mollica** bagnata con il brodetto in cottura e fate raffreddare il ripieno. Ritagliate la sfoglia a rettangoli, distribuite il ripieno nel senso della lunghezza e chiudete i ravioli a caramella facendo aderire bene la pasta. Fateli asciugare e cuoceteli in acqua salata con un filo di olio. Scaldate i gamberi con la zucca rimasti in padella, aggiungete i ravioli scolati, bagnateli con il brodetto filtrato, fate saltare il tutto a fuoco vivace per qualche istante e servite subito.

5 Di carciofi allo chèvre e nocciole

- Per 6 persone
- **Media** ▸ Prep 1 ora
- Cottura 30 minuti ▸ Calorie 375

Affettate 400 g di cuori di **carciofo** già puliti trasferendoli man mano in acqua acidulata con il succo di **limone**. Fate appassire 2 cucchiaiate di **soffritto** misto tritato con una noce di **burro** e 2 cucchiai di **olio extravergine**, unite i **carciofi** sgocciolati e asciugati, un pizzico di **sale grosso**, una spolverizzata di **timo** e fateli insaporire a fuoco medio. Bagnateli a filo con il **brodo vegetale** caldo, cuoceteli per 15-20' circa a fuoco dolce e poi fateli intiepidire dopo averli sgocciolati in un colino. Frullateli con un cucchiaio di foglie di **timo**, 150 g di **formaggio fresco di capra**, 40 g di **formaggio di capra stagionato** e 20 g di **nocciole**. Incorporate al composto 1 **tuorlo** e regolate di sale e **pepe**. Distribuite il ripieno sulla sfoglia sottile, coprite con altra sfoglia, tagliate i ravioli a dischi dentellati, fate aderire bene i bordi della pasta intorno al ripieno e fate asciugare. Cuoceteli nel brodo vegetale che sobbolle, sgocciolateli e fateli saltare in padella con 100 g di **burro** spumeggiante, 30 g di **nocciole** spezzettate, qualche rametto di **timo** e una macinata di pepe.



PIATTO DI COTÉ TABLE

L'Alto Adige cerca chi sa riconoscere il sapore del Natale

L'Alto Adige cerca te

Visita i Mercatini Originali dell'Alto Adige
dal 25 novembre al 6 gennaio



Ai Mercatini Originali dell'Alto Adige, il Natale è già nell'aria. Vieni a respirare un'atmosfera unica, dove la qualità dell'artigianato e le prelibatezze locali si fondono con i magnifici paesaggi alpini. Goditi l'attesa del Natale, i Mercatini ti aspettano dal 25 novembre al 6 gennaio a Bolzano, Merano, Bressanone, Vipiteno e Brunico.

Scopri la magia dell'Avvento su suedtirol.info/mercatini



Con proteine, fibre e principi antiossidanti*, i pistacchi americani sono lo snack preferito dai guru del fitness.

*I pistacchi americani sono una fonte di proteine e fibre, oltre che di zinco, selenio, rame, manganese, riboflavina e Vitamina E, sei sostanze che aiutano a proteggere le cellule dallo stress ossidativo.

Scopri di più.
AmericanPistachios.it

AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS®
California Grown

Cerca il marchio American Pistachio Growers.

© Copyright 2016/2017 American Pistachio Growers



15 idee pronte in freezer

Ricette facili, trucchi e consigli per preparare in anticipo i menu di festa

A CURA DI SILVIA TATOZZI, FOTO DI MONDADORI SYNDICATION

4 ARROSTI GUSTOSI DI TRADIZIONE

Di maiale all'arancia

Fate marinare per 1 ora 1 kg di **carré di maiale** in una pirofila con 1 dl di **vino,** il succo di 1 **arancia**, 2 **scalogni** tritati, 4 **bacche di ginepro** e un filo d'**olio**. Sgocciolate la carne e infornate a 180° per 1 ora bagnando ogni tanto con la marinata. Congelate. Al momento di servire tagliate 1 arancia con la buccia a spicchietti e fateli rosolare in con 20 g di **burro** (foto).

Di vitello al latte

Rosolate 2 spicchi d'**aglio** sbucciati con 30 g di **burro** e 1 rametto di **rosmarino**. Unite 800 g di magatello di **vitello**, irrorate con 500 ml di **latte** caldo, regolate di **sale** e **pepe** e cuocete 30'. Trasferite il fondo di cottura nel mixer e frullatelo con 80 g di **gherigli di noce**. Versate il mix nella casseruola, unite 1 dl di **panna**, fate addensare la salsina per 3-4' e congelate.

Girello alle erbe

Rosolate 1,2 kg di **girello di vitello** con 4 cucchiai d'**olio**. Unite 1 costola di **sedano**, 1 **cipolla** e 1 **carota** tritati, 1 **mazzetto aromatico**, **sale** e **pepe**. Sfumate con 100 ml di **vino** bianco e cuocete 1 ora irrorando con poco **brodo** caldo. Fate addensate il fondo di cottura con 1 cucchiaio di **maizena** e congelate.

Noce alle acciughe

Tritate 80 g di **pinoli** tostati con 40 g di **olive** verdi snocciolate. Fate rosolare 900 g di **noce di vitello** con 4 cucchiai d'**olio**. Bagnate con 1 dl di **vino** bianco e fate evaporare. Regolate di **sale** e **pepe**, unite 2 rametti di **rosmarino**, 6 filetti di **acciuga** sott'olio a pezzetti, 40 g di olive verdi snocciolate e il trito di pinoli e olive. Cuocete la carne 1 ora e 30' bagnando con **brodo** caldo e congelate.

DAL FREEZER ALLA TAVOLA

ARROSTI Fate raffreddare la carne e ponetela in una teglia con il fondo di cottura in freezer. La sera prima trasferite l'arrosto nel frigo per una notte e poi fatelo scongelare a temperatura ambiente qualche ora. Prima di servirlo scaldatelo in forno a 150° per circa 1 ora.

PANINI Estraeteli dal forno qualche minuto prima della cottura completa. Fateli raffreddare, avvolgeteli nella pellicola e trasferiteli in freezer. Scongelateli almeno 4 ore prima di servire e poi ultimate la cottura in forno a 180° per 10' per restituire fragranza e croccantezza.

2 segnaposto con la pasta da pane

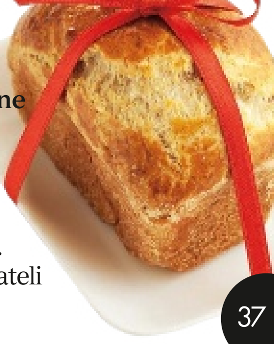
1 PANINI AL FORMAGGIO

Lavorate 300 g di **pasta da pane** incorporando 80 g di **gruyère** a dadini. Dividete l'impasto in 8 palline e fatele lievitare per 10'. Spennellatele con 1 **tuorlo** e spolverizzate con **semi di finocchio**. Infornate a 180° per 10-12'. Servite i panini all'interno di vasetti con il nome dei commensali.



2 PLUMCAKE ALLE NOCI

Incorporate in 400 g di **pasta da pane** 50 g di **gherigli di noce** tritati, fate lievitare 20' e dividete l'impasto in 8 palline. Sistemate ognuna in uno stampino da plumcake da 120 ml **imburrato**. Infornate a 180° per 10'. Legateli a mo' di pacchetto e sistemateli a fianco di ogni posto tavola.



2 contorni di stagione al gratin



1 CARCIOFI RIPIENI
Frullate nel mixer 100 g di **mollica** di pane con 1 spicchio d'**aglio**, 80 g di granella di **mandorle**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, 20 g d'**olio**, **sale** e **pepe**. Farcite con il mix 8 **carciofi** già puliti, disponeteli in una teglia unta d'olio con 1/2 dl d'acqua e infornate a 180° per 30'. Fate raffreddare completamente, coprite con pellicola e trasferite in freezer. Al momento di servire cospargete con **mandorle a lamelle** (foto).

2 PARMIGIANA DI CARDI
Lessate 2 **cardi** tagliati a pezzi in acqua acidulata con il succo di 1 **limone** e 2 cucchiai di **farina**. Disponeteli a strati in una pirofila **imburrata**, con **besciamella** e 40 g di **grana** grattugiato. Infornate a 180° per 30'. Fate raffreddare e congelate.

3 DOLCI SUPER GOLOSI DA PREPARARE PRIMA

Semifreddo al caffè
Montate 2,5 dl di **panna** con 100 g di **zucchero** a velo. Unite 50 g di **amaretti** sbriciolati, 5 cucchiaini di **caffè** e 2 **albumi** montati a neve. Versate il mix in uno stampo da plumcake e trasferite in freezer. Prima di servire guarnite con amaretti e **caffè** in polvere (foto).

Tiramisù al rum
Sbattete 2 **tuorli** con 2 cucchiai di **zucchero** fino a ottenere un composto spumoso. Unite 5 cucchiai di **rum**, 250 g di **mascarpone**, 150 ml di **panna** montata e 2 **albumi** montati a neve. Versate uno strato di crema sul fondo di uno stampo rettangolare. Inzuppate 12 **savoiardi** in 3 tazzine di **caffè** della moka e formate altri due strati alternando i savoiardi e la crema. Spolverizzate con **cacao** amaro, coprite con pellicola e trasferite in freezer.

Crostata alle mele
Frullate nel mixer 500 g di **farina** e 300 g di **burro** a pezzetti in modo da ottenere un composto sbriciolato. Unite 5 **tuorli**, uno alla volta, 200 g di **zucchero a velo** e un pizzico di **sale**. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30'. Foderate con la pasta il fondo e i bordi di una tortiera di 24 cm, guarnite con 4 **mele** a fettine sottili e una spolverizzata di zucchero a velo. Infornate e 170° per 40'. Lasciate raffreddare e trasferite in freezer.

DAL FREEZER ALLA TAVOLA
DOLCI Fate ammorbidire i semifreddi a temperatura ambiente 30 minuti prima. Per sformarli, immergete lo stampo in acqua calda qualche istante. Fate scongelare la crostata in frigo il giorno prima e infornatela qualche minuto. CONTORNI La sera prima metteteli in frigo. Prima di servire gratinateli per 20-25 minuti. RAGÙ Scongelate il ragù in frigo almeno 12 ore prima.





Pomodoro lavorato fresco per la Polpa Fine Pomì ideale per sughi e ragù (conf. da 3x400g, € 2,55).

4 ragù speciali da congelare

1 Con l'arrosto
Tritate 300 g di **arrosto** avanzato. Fate rinvenire 30 g di **funghi** in acqua calda per 15'. Rosolate 2 **scalogni** tritati con poco **olio**, unite i funghi sgocciolati e tritati, la carne e fate insaporire 2-3'. Unite 400 g di **polpa di pomodoro** e cuocete 25'. Regolate di **sale**.

2 Con la salsiccia
Fate un soffritto con 1 **carota**, 1 **cipolla** e 1 costola di **sedano**. Unite 300 g di **polpa di tacchino** macinata e 300 g di **salsiccia** sgranata. Sfumate con 1 bicchiere di **vino** bianco, unite 250 g di **polpa di pomodoro**, regolate di **sale** e cuocete 20'.

3 Alla toscana
Rosolate in 4 cucchiai d'**olio** 1 **cipolla**, 1 **carota**, 1 spicchio d'**aglio** e 1 rametto di **rosmarino** tritati. Unite 600 g di **carne trita mista** di manzo e maiale. Bagnate con 1 dl di **vino** rosso, unite 800 g di **polpa di pomodoro** e cuocete per 30'.

4 Con l'agnello
Rosolate 2 **scalogni** e 2 **carote** tritate con un filo d'**olio**. Unite 600 g di **carne trita** di agnello. Sfumate con 1 dl di **vino** bianco, unite 400 g di **polpa di pomodoro**, regolate di **sale** e cuocete 30'.

LE RICETTE DI QUESTO SERVIZIO SONO PER 4 PERSONE

Insal'Arte propone la nuova linea di ciotole Pausa Pranzo In Vegan: le nostre migliori insalate abbinate ad arricchitori 100% vegetali; senza mai rinunciare alla praticità del condimento incluso nella confezione.

La linea In Vegan comprende queste tre ricette:
Ceci e semi di canapa,
Carpaccio aromatico di Mopur® e formaggio veg,
Tofu e pomodorini.





ORTOROMI SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA Via Piovega, 55 - 35010 Borgoricco (Pd) | Via Olmo, 34 - 84092 Bellizzi (Sa) www.ortoromi.it - www.insalarte.net

compro e invento

prosciutto cotto

A CURA DI P. MANCUSO, INFO DI M. SORESSI, RICETTE DI D. MALVASI, FOTO S. FEDRIZZI

Classico o in versione affumicata, arrosto o profumato alle erbe, si presta a mille ricette sfiziose



al SUPERMERCATO

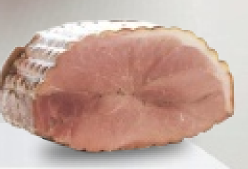
Gustosissimo
Prosciutto cotto nostrano di alta qualità, insaporito con aromi e fatto cuocere lentamente a vapore.





Praga
Dolce e con un inconfondibile aroma affumicato, lavorato in modo artigianale.

Grigliato al rosmarino
Prosciutto cotto dal sapore intenso con una spiccata nota aromatica.





Arrosto
Rustico e saporito, viene sottoposto a una lavorazione speciale per mantenerlo morbido.

• *Sopra, prosciutti dell'azienda* ***Motta Barlassina***

È il salume più amato dagli italiani: il prosciutto cotto rappresenta il 26% degli acquisti totali di salumi (fonte Assica). Anche se è più corretto parlare di "prosciutti cotti", perché ne esistono tante versioni da farne una famiglia molto ampia. Questa grande varietà spiega l'esistenza di aziende specializzate, come la Motta Barlassina, nata nel 1935, che ne realizza decine di tipologie: da quelli classici fino alle versioni gastronomiche, che possono essere considerate veri secondi piatti pronti. **Gustosissimo** è realizzato con cosce fresche e intere di suini italiani, insaporito con una miscela di aromi e cotto lentamente a vapore: un processo che permette di ottenere un prodotto profumato, morbido e dal sapore delicato. L'inconfondibile aroma del **Praga** si deve alla lavorazione artigianale. Dopo la cottura a vapore, viene portato in un forno a parte, dove viene affumicato bruciando legno di faggio. Ideale anche gustato da solo, il **Grigliato al rosmarino,** per via del particolare taglio di coscia usato, di alta qualità, è molto morbido e saporito. E ancora, il prosciutto cotto **Arrosto**, ottenuto da cosce suine intere fresche, viene sottoposto a una lavorazione speciale e ancora legato a mano, come un prodotto artigianale. Molto saporito, è ideale per una cena leggera e nutriente.

Terrina al Marsala

‣ **Facile** ‣ **Preparaz. 1 h + riposo**
‣ **Cottura 5 minuti** ‣ **Cal. 580**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
• 400 g di **robiola dolce** • 300 g di **prosciutto cotto arrosto** a fette • 300 g di **pain d'épices** non affettato • 100 g di **gherigli di noce** • 7 g circa di **gelatina** in fogli • **Marsala secco** • **pepe**

1 Lavorate a crema la robiola. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scolatela e, senza strizzarla, fatela fondere a bagnomaria. Incorporatela alla robiola e aggiungete una spolverizzata di noci tritate e una macinata di pepe.

2 Foderate uno stampo rettangolare da dl 7,5 con pellicola, facendola sbordare. Ricavate dal pan d'épices 2 lunghe fette di uguale spessore (8 mm); mettete la prima sul fondo della terrina e spennellatela con poco Marsala. Tagliate il pane rimasto a fettine sottili e profumate anche queste con poco Marsala. Riempite lo stampo alternando la crema di robiola con 200 g di prosciutto e le fettine di pane (sistemateli a strati non compatti, in modo che la farcia risulti variegata). Terminate con la seconda fetta lunga di pane spennellata con il Marsala e ricoprite con la pellicola sbordante. Trasferite lo stampo in frigorifero per almeno 4 ore prima di sformare.

3 Create tanti rotolini con le fette di prosciutto rimaste e disponeteli sulla terrina. Sbriciolate gli avanzi di pane e cospargeteli sui rotolini con le noci rimaste tritate. Servite a temperatura ambiente.



Mini quiche con taleggio

‣ **Facile** ‣ **Preparazione 30 minuti + rip.**
‣ **Cottura 30 minuti** ‣ **Cal 425**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
• 320 g di **pasta brisée** pronta • 6 fette di **prosciutto di Praga** • 200 g di **taleggio** • 1/2 cespo di **radicchio rosso** • 3 cucchiai di **confettura di pere** • **aceto** di vino rosso • **olio extravergine d'oliva** • **pepe**

1 Foderate 6 stampini di 10 cm con carta da forno bagnata e strizzata. Ritagliate la brisée in misura e foderate gli stampi. Punzecchiate il fondo, copritelo con carta da forno, riempite di legumi secchi e mettete in frigorifero per 30'. Intanto, pulite il radicchio e tagliate le foglie nel senso della lunghezza; fatele saltare per pochi secondi in una padella antiaderente con un filo d'olio e poche gocce di aceto.

2 Cuocete i gusci di pasta nel forno già caldo a 200° per 10'. Eliminate la carta con i legumi e riempite le quiche con il taleggio a fiocchetti, il radicchio e 3 fette di prosciutto spezzettate. Infornatele per altri 5-7', finché la pasta sarà ben dorata.

3 Dividete a metà le fette di prosciutto rimaste, create 6 conetti e farciteli con 1 cucchiaino di confettura. Sformate le quiche e adagiatevi sopra i conetti preparati.

come viene PRODOTTO

Nello stabilimento di Barlassina, in Brianza, il salumificio Motta lavora ogni settimana 15mila prosciutti cotti "tradizionali" e 60 ton. di versioni gastronomiche, a cui si affiancano gli affettati in vaschetta, tagliati e confezionati in speciali sale asettiche. Per offrire prodotti di qualità, l'azienda utilizza solo cosce suine fresche.
Il ciclo produttivo inizia disossando e rifilando le cosce, per mantenerne solo la parte più pregiata. Quindi si passa alla salamoia, che varia in funzione del tipo di prodotto. I suoi ingredienti sono sale, spezie, aromi, a cui vengono aggiunti alcuni additivi (antiossidanti e conservanti) necessari per garantire la stabilità e la sicurezza del prosciutto. La salamoia viene siringata nelle cosce, che vengono poi "massaggiate" da un'apposita macchina per distribuirla in maniera omogenea e ottenere la giusta compattezza. A questo punto i prosciutti vengono messi in stampi e avviato nei forni per la cottura. Infine, passa nelle sale di raffreddamento per 48/72 ore. Tolti dagli stampi, vengono confezionati sottovuoto e pastorizzati.



Bicchierini con gorgonzola e castagne

▸ **Facile** ▸ Prep. 30 minuti + rip.
▸ Cottura 15 minuti ▸ Cal. 350

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
• 300 g di **prosciutto cotto grigliato al rosmarino** a fette spesse • 120 g di **gorgonzola** dolce • 300 g di **castagne** precotte • 40 g di **nocciole** sgusciate e pelate • 100 ml di **panna fresca** • 1 **scalogno** • 1 rametto di **rosmarino** • 30 g di **burro** • **sale, pepe**

1 Frullate il gorgonzola aggiungendo a filo la panna necessaria a ottenere un composto denso e cremoso e trasferitelo al fresco. Tostate brevemente le nocciole in padella e tritatele grossolanamente. Frullate le castagne. Sbucciate lo scalogno, tritatelo finissimo e fatelo appassire in un tegame con il burro e il rosmarino. Unite la purea di castagne e fatela insaporire per 2-3', mescolando. Eliminate il rosmarino, salate, pepate, incorporate un filo della panna rimasta e mescolate con la spatola per ottenere una crema densa e omogenea. Conservatela al caldo.

2 Tagliuzzate grossolanamente la metà del prosciutto e distribuitelo sul fondo di 6 bicchierini, copritelo con uno strato di crema al gorgonzola, proseguite distribuendo la crema di castagne, aggiungete la metà delle nocciole, copritele con un altro strato di crema al formaggio e terminate con le nocciole restanti.

3 Tagliate il prosciutto restante a cubetti e rosolateli nel burro rimasto con qualche ago di rosmarino; pepate, distribuite nei bicchieri e servite.

Muffin all'uvetta con prosciutto

▸ **Facile** ▸ Preparazione 45 minuti + rip.
▸ Cottura 30 minuti ▸ Cal. 345

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
• 250 g di **farina** • 1 bustina di **lievito di birra** • 1,2 dl di **latte** • 120 g di **prosciutto cotto** tritato fine + 6 fette • 10 g di **zucchero** • 180 g di **pâté di fegato** • 3 **datteri** freschi • 20 g di **uvetta** • 20 g di **pinoli tostati** • **olio extravergine di oliva** • **sale, pepe**

1 Setacciate la farina con il lievito in una ciotola. Unite 1/2 cucchiaino di sale, lo zucchero, 1 cucchiaio d'olio, una macinata di pepe e il latte tiepido; lavorate il composto per 5'. Coprite e fate lievitare in luogo tiepido per 1 ora.

2 Riprendete l'impasto, aggiungete i 120 g di prosciutto tritato fine, l'uvetta ammorbidita in acqua e strizzata, i pinoli e mescolate con cura per amalgamare bene. Suddividete l'impasto in 6 stampini antiaderenti e fate lievitare ancora per 30'.

3 Cuocete i muffin nel forno già caldo a 200° per 25-30'; sfornateli, fateli intiepidire, tagliateli a metà e farciteli con 1 fetta di prosciutto, il pâté a fettine e 1/2 dattero.



INVECE DEL PÂTÉ
Potete farcire questi muffin con una salsina fatta con 100 g di pâté pronto di carciofi, 80 g di formaggio tipo Philadelphia e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. In questo caso, non usate i datteri.



Scopri come avere in regalo il nuovo profumatore ambiente

www.erbariotoscano.it

SCOPRI CHE COSA C'È DENTRO I NOSTRI ALVEARI...

+Linkage Adv

CHI SIAMO NOI

L'ORIGINE DEL MIELE NEL VASETTO

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

LE RICETTE PIÙ GUSTOSE

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.

miele
304 Kcal
zucchero
392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal



miele di acacia di **Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia**



miele di bosco del **Piemonte**



miele millefiori di **Emilia Romagna e Toscana**

USA IL CODICE QR, SCOPRI I NOSTRI MIELI!



Attrazione Naturale

www.mielizia.com









NOVITÀ SOTTO L'ALBERO

A CURA DI MONICA PILOTTO

Relax d'inverno

QUANDO FUORI FA FREDDO

È il momento di una pausa all'insegna del benessere. Da regalare o condividere con la famiglia, 30 infusi in sei gusti della Winter Collection: con note di garofano e cannella, all'arancia rossa, alla mora e lampone...

Pompadour, € 4,30



DA UNA SEGRETA RICETTA DI FAMIGLIA

Risale al 1953 la ricetta dei primi cantuccini alla mandorla prodotti da Ghiott. La famiglia ne custodisce gelosamente la ricetta che da allora non è mai cambiata. Fragranti, golosi, profumati, sono deliziosi serviti da soli o abbinati a vini dolci

Ghiott, 200 g, € 4,00



Protagonisti delle feste

PANDORO E PANETTONE

Non possono mancare sulla tavola di Natale. Il pandoro tradizionale, preparato con latte, burro e uova fresche, si veste con damaschi dorati; mentre il panettone sfoggia glassa alla nocciola, granella di zucchero e mandorle intere tostate

Balocco, 1 Kg, € 12,90

Galup, 1,5 Kg, € 26,50





Ce ne sono per tutti i gusti

Il regalo più gradito a tutti i golosi: tante barrette al cioccolato e prelibate praline "Rose of the Dolomites", nella versione monoporzione, sono custodite nell'elegante cofanetto X-Mas Box

Loacker, da € 14,90

PER I PIÙ PICCOLI

È facilissimo preparare i biscotti a forma di omino con il kit Biscotti Pan di Zenzero: Miscela, bustina di spezie, tagliabiscotti e bottoncini di cioccolato ricoperti di glassa si trovano già nella busta. Da aggiungere solo burro e un uovo

Molino Rossetto, 220 g, € 3,49



regali da mangiare



Dolci, liquori, terrine, conserve, ovvero come realizzare con le proprie mani doni preziosi che riempiono di felicità

A CURA DI D. FALSITTA, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI THELMA&LOUISE

Corona al rum con ananas e zenzero

▸ **Facile** ▸ **Prep. 40 min. + lievitazione**
▸ **Cottura 50 min.** ▸ **Calorie 385**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di **farina** • 3 **uova** • 80 g di **zucchero** • 2 bustine di **lievito vanigliato** • 80 g di **burro** • 40 ml di **rum** • 1 **arancia** e 1 **limone** non trattati • 140 g di **ananas candito** • 80 g di **zenzero** candito • **zucchero a velo** • **sale**

1 Riunite il burro, lo zucchero, il rum, 1 cucchiaino scarso di sale e le scorze di arancia e limone grattugiate. Fate scaldare il mix a fuoco dolce per 5', poi spegnete, unite 40 ml di succo d'arancia e fate raffreddare.

2 Setacciate la farina con il lievito, unite 2 uova e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto consistente. Incorporate il mix di burro e continuate a impastare. Unite la metà dei canditi tritati, coprite l'impasto e fatelo lievitare per un'ora

3 Appiattite l'impasto con il palmo della mano, formate un cilindro, trasferitelo sulla placca foderata di carta forno, dategli la forma a corona e ricongiungete le 2 estremità. Fate lievitare ancora un'ora. Spennellate la superficie con l'uovo rimasto e inseritevi i rimanenti canditi a fettine. Infornate a 180° per 40'. Spolverizzate la corona già fredda con lo zucchero a velo.

consigli PRATICI

• Confezione: inserite un cilindro di cartoncino al centro della corona per non romperla durante gli spostamenti.
• Sterilizzazione: prima dell'uso fate bollire vasetti, bottiglie e tappi in una grande pentola d'acqua per almeno mezz'ora, estraeteli già freddi e lasciateli asciugare all'aria o nel forno a bassa temperatura.
• Conservazione: una volta aperti, i vasetti devono essere trasferiti in frigo e consumati in 2-3 giorni. Il pesto avanzato va ricoperto con un filo d'olio.



Pesti per pasta, carni e verdure

Facilissima ▸ **Prep. 40 min.** ▸ **Cott. 10 minuti**

INGR. PER 6 VASETTI DA 1,5 DL
Per il pesto rosso:
300 g di **pomodori** secchi • 50 g di **mandorle** spellate e tostate • 1 cucchiaio di **capperi** • 1 cucchiaio di **olive nere** denocciolate • 1 **peperoncino** fresco privato dei semi • qualche foglia di **basilico** • un ciuffo di **prezzemolo** • **olio extravergine d'oliva** • 80 ml di **aceto**
Per il pesto verde:
300 g di **pistacchi** spellati • 2 rametti di **menta** • 3 rametti di **basilico** • 1 spicchio di **aglio** • 1/2 **limone** non trattato • 120 g di **pecorino** toscano grattugiato • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

1. Preparate il pesto rosso: sciacquate i pomodori e sbollentateli per 5' in abbondante acqua con l'aceto, scolateli e fateli asciugare.
2. Frullate i pomodori con il prezzemolo, il basilico, i capperi, le olive, il peperoncino e le mandorle.
3. Diluite con l'olio necessario a ottenere un pesto grossolano. Riempite i vasetti compattando bene, unite un filo d'olio, chiudete. In frigo si conserva fino a 3 mesi.
4. Preparate il pesto verde: frullate l'aglio sbucciato con i pistacchi, il pecorino, le foglie di menta, il basilico e un pizzico di sale fino a ottenere un mix granuloso.
5. Mescolate la scorza grattugiata del limone e procedete come descritto al punto 3.

Chutney di pere, mirtilli e ribes

Facile ▸ **Preparazione 30 minuti + riposo** ▸ **Cottura 45 minuti**

INGREDIENTI PER 4 VASETTI DA 1,2 DL
5 **pere** • 200 g di **mirtilli** • 100 g di **ribes** • 4 cucchiai di **zucchero di canna** • 5 cl di **aceto di vino rosso** • **peperoncino** piccante • **sale**

1. Versate l'aceto in una casseruola, unite lo zucchero, un cucchiaio scarso di sale e una presa di peperoncino, portate a ebollizione e abbassate la fiamma al minimo.
2. Sbucciate le pere, tagliatele a tocchetti, mescolatele allo sciroppo piccante preparato e proseguite la cottura per 20 minuti. Aggiungete i mirtilli e il ribes sgranato e fate cuocere il tutto a fuoco medio per altri 10 minuti, in modo tale da far addensare il composto.
3. Versate il chutney bollente nei vasetti sterilizzati, chiudeteli, girateli a testa in giù e lasciateli raffreddare in modo da creare il sottovuoto.
4. Il chutney è ottimo servito con pâté di fegato, carni di maiale, anatra o faraona oppure con formaggi stagionati o erborinati. Se chiuso e lontano dalla luce si conserva fino a 4 mesi.



IN TUTTO IL SERVIZIO: VASETTI, BOTTIGLIETTE E DECORAZIONI DI ZODIO, TERRINA REVOL DISTR DA ARCUCCI TRADE



SCEGLI L'AUTENTICITÀ DEI PRODOTTI.

OGNI GIORNO COOP SI IMPEGNA PER GARANTIRTI L'AUTENTICITÀ DEI SUOI PRODOTTI A MARCHIO.

Alla Coop **i prodotti a marchio** sono controllati rigorosamente per impedire frodi e falsificazioni. Per questo, con Coop sei in buone mani. Se vuoi saperne di più vai su **e-coop.it/buoniegiusticoop**



Scegli i prodotti a marchio Coop.



Terrina di coniglio alle nocciole e fichi

Media ▸ **Preparazione 30 min. + riposo** ▸ **Cottura 3 ore** ▸ **Calorie 465**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg di polpa di **coniglio** disossata • 250 g di **pancetta** fresca di maiale • 80 g di **lardo** venato affettato sottile • 2 **uova** • 1 cucchiaio di **Brandy** • 8 **fichi secchi** • 50 g di **nocciole** • 1 **scalogno** • 2 foglie di **alloro** • 50 g di **burro** • **sale** • **pepe**

1 Tagliate a tocchettini il coniglio e la pancetta e fateli rosolare in un tegame con il burro, lo scalogno tritato e l'alloro per 25 minuti circa a fuoco dolcissimo. Mescolate di tanto in tanto, salate e pepate a fine cottura, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire il composto. Tostate brevemente le nocciole in una padella antiaderente e riducetele a pezzetti.

2 Foderate il fondo e le pareti di una terrina da fuoco con capienza da 1 litro con le fettine di lardo lasciandole sbordare dallo stampo. Incorporate al composto di coniglio le uova, il brandy e le nocciole. Riempite la terrina con la metà del composto e compattatelo bene. Aggiungete i fichi, ricopriteli con il resto del composto ben compatto e ripiegate il lardo sulla superficie della preparazione .

3 Coprite la terrina con il suo coperchio e cuocetela a bagnomaria, in forno a 180° per 2 h e mezza, aggiungendo man mano l'acqua necessaria per mantenere il livello del bagnomaria (3-4 dita). Al termine sfornate, lasciate raffreddare la terrina a temperatura ambiente e poi trasferitela in frigorifero per 2 giorni.

Idee per DEGUSTARE

- **La terrina di coniglio (a lato) è ottima accompagnata da un pane alle noci.**
- **Le arance speziate (pag. 50) sono perfette con una torta o una mousse di cioccolato fondente.**
- **Il liquore di caffè (pag. 50) si può servire con biscottini alle mandorle.**
- **La corona al rum (pag. 46) è deliziosa guarnita con crema**



stupire gli ospiti

Liquore di caffè al cioccolato e cannella

Facile ▸ **Preparazione 30 minuti**
▸ **Cottura 20 minuti**

INGREDIENTI PER 4 BOTTIGLIETTE DA 3 DL
500 ml di **alcool** puro a 90°
• 400 g di **zucchero** • **caffè** macinato
• 150 g di **cioccolato fondente** • 1 stecca di **cannella** • 1 scorzetta di **limone**
• **acqua** minerale naturale

1 Preparate 500 ml di caffè ristretto utilizzando l'acqua minerale, versatelo in una ciotola, aggiungete il cioccolato grattugiato e mescolatelo finché si sarà fuso completamente.
2 Versate 200 ml d'acqua in una casseruola, unite lo zucchero, la cannella, la scorzetta di limone e portate lentamente a bollore. Fate sobbollire per 2', togliete la casseruola dal fuoco, filtrate lo sciroppo, rimettetelo nella casseruola e aggiungete il caffè al cioccolato mescolando a lungo finché i 2 composti saranno ben amalgamati.
3 Trasferite il mix in un barattolo e fatelo raffreddare. Unite l'alcool e chiudete il barattolo ermeticamente. Mettete in luogo fresco per 4 settimane, filtrate poi il liquore, distribuitelo nelle bottigliette sterilizzate e chiudetele ermeticamente. Da bere entro 6 mesi.



Arance speziate al miele e caramello

Media ▸ **Preparazione 30 minuti + riposo**
▸ **Cottura 45 minuti**

INGR. PER 3 VASETTI DA 3 DL
7 **arance** e 1 **limone** non trattati • 700 g di **miele di acacia** • 300 g di **zucchero** • 2 baccelli di **vaniglia** • 2 stecche di **cannella** • 10 **chiodi di garofano** • 2 **stelle di anice** stellato • 2 dl di **liquore all'arancia**

1 Portate dolcemente a bollore 80 cl d'acqua con il miele, 200 g di zucchero e le spezie. Unite la scorza di un'arancia, la scorza del limone e proseguite la cottura a fuoco dolce finché lo sciroppo si sarà dimezzato.
2 Spellate al vivo le arance rimaste, eliminate i semi e distribuitele a fette nei vasi. Fate caramellare lo zucchero rimasto e, con molta precauzione per non scottarvi, aggiungete 50 g d'acqua facendola scorrere sul bordo del recipiente di cottura.
3 Lasciate sobbollire finché lo zucchero sarà fuso e fatelo raffreddare in un bagnomaria di ghiaccio. Mescolatelo allo sciroppo speziato bollente, aggiungete anche il liquore e versate il tutto sulle arance. Chiudete i vasi, capovolgeteli per creare il sottovuoto e fateli riposare per almeno 3 settimane. Da consumare entro 3 mesi.





www.schesir.com







FOR CAT&DOG

LA RICETTA DELLA CROCCHETTA PERFETTA



1 Sola proteina
di origine animale
PER FAVORIRE LA DIGESTIONE E PREVENIRE LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Lievito
DI BIRRA
e Omega3
PER SUPPORTARE LE DIFESE IMMUNITARIE
E IL BENESSERE DI PELO E CUTE



FOS
(FRUTTOLIGOSACCARIDI)
PER UN INTESTINO PIÙ SANO
E PER AIUTARE A CONTROLLARE
I CATTIVI ODORI

Polpa di barbabietola essiccata
RICCA DI SALI MINERALI
E FIBRE AD AZIONE PREBIOTICA



Piante
AROMATICHE ESSICCATE
CON ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE
PER CONTRASTARE I RADICALI LIBERI

con
VITAMINE E SALI MINERALI

Niente coloranti e conservanti







IN VENDITA NEI NEGOZI SPECIALIZZATI



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE MEDICHE VETERINARIE

TUTTE LE FORMULE DELLA GAMMA SECCO SCHESIR SONO **NUTRIZIONALMENTE APPROVATE DAL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE - ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA.**



TRUCCHI E CONSIGLI

A CURA DI CRISTIANA CASSÉ

la nostra scuola

IDEE FURBE, TECNICHE **PREZIOSE**, CURIOSITÀ, **SEGRETI** E TUTTO CIÒ CHE È UTILE SAPERE PER OTTENERE RISULTATI **INSUPERABILI** IN CUCINA

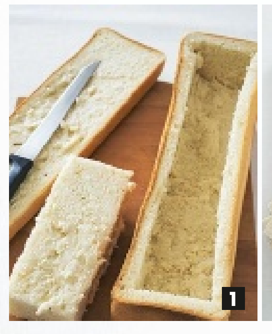
COME PREPARARE Tramezzini di festa

Serviti "in scatola" con tanto di fiocco rosso, come un vero regalo, i classici tramezzini acquistano un anima preziosa e natalizia. Un'idea facile, golosa e davvero scenografica.

1 Acquistate un pane in cassetta e privatelo della parte superiore e della mollica lasciando un bordo di 1 cm di spessore.

2 Preparate 8-10 sandwich con un altro pane in cassetta, questa volta già affettato: è difficile sfruttare la mollica prelevata dal pane intero perché è troppo irregolare, potrete utilizzarla per il ripieno di ravioli e capponi. Create i sandwich farcendoli a piacere, ma avendo cura di spalmarli con un velo di maionese: servirà da "collante" al momento di richiuderli.

3 Tagliate i sandwich in diagonale appoggiandovi sopra un coltello elettrico o a lama liscia e premendo con forza (senza muoverlo avanti e indietro). Disponete i triangolini ottenuti nella scatola di pane e legate quest'ultima con un bel nastro rosso.


1


2


3

DOLCI DECORI FAI DA TE

Stelle, campanelle, agrifoglio, alberelli di Natale... Intagliate dei cartoncini con i simboli di festa e usateli come mascherine per decorare panettone, pandoro e torte. Potete utilizzare zucchero a velo, cacao o caffè, ma anche granella di frutta secca o confettini colorati: per farli aderire, appoggiate la mascherina sul dolce e spalmate l'interno con un po' di confettura. Allo stesso modo si possono guarnire focacce e torte salate con semi di sesamo o di papavero utilizzando l'albume per fissarli.





LE FORME DEI RAVIOLI

Semplici o insoliti, regionali o "universali", ecco come confezionare ravioli perfetti.



CARAMELLE
Con una rotella dentellata, preparate dei quadrati di pasta di circa 6 cm di lato e arrotolateli intorno al ripieno, quindi torcete le estremità.



TORTELLI
Mettete una sfoglia sullo stampo, premetela un poco nelle cavità, inserite il ripieno e coprite con un'altra sfoglia. Separate i ravioli facendovi scorrere sopra il matterello.



COLURGIONES SARDI
Mettete il ripieno in un cerchio di pasta di 6 cm di diametro e chiudetelo a mezzaluna senza sigillare il bordo. Partendo da un apice, ripiegate i lembi di pasta verso l'interno pizzicandoli per sigillarli.



ANOLINI EMILIANI
Dopo aver disposto i mucchietti di ripieno tra due sfoglie, intagliate gli anolini con una coppapasta circolare a ghiera zigrinata.

LA RICETTA

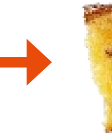
LA SFOGLIA BASE

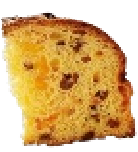
Disponete 500 g di **farina** a fontana e mettete al centro una presa di **sale** e 5 **uova**. Impastate prima con la punta delle dita e poi a piene mani fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un telo e lasciatela riposare per 20 minuti. Quindi tiratela in sfoglie: più sottili se il ripieno è di magro, un po' più spesse se la farcia è corposa. Con queste dosi potete ottenere circa 750 g di pasta: 6-8 porzioni al sugo, 12 in brodo.

A pag. 33-34, cinque ricette per il ripieno

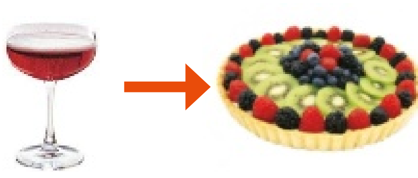
IL VINO GIUSTO PER IL DESSERT







MOSCATO
Pandoro, panettone, torta margherita, ciambelle.



BRACHETTO
Pasticceria secca, crostate di frutta, semifreddi al gianduia.



PASSITO
Piccola pasticceria, biscotti, dessert a base di cioccolato, torte agli agrumi.



MARSALA
Zabaioni, dolci con frutta secca, sbrisolona, dolci di frolla.



PORTO
Frutta secca, dolci al cioccolato, zabaioni, crostate con frutta rossa.



COSÌ È PERFETTO Soufflé

Sul più bello si sgonfia il soufflé? È un'immagine quasi letteraria. Per evitare il peggio bisogna montare gli albumi a neve fermissima e non aprire mai lo sportello del forno, ma non solo... Qui sotto trovate tutti gli accorgimenti per una riuscita perfetta.
Per 6 persone, procuratevi 60 g di **farina**, 3 dl di **latte**, 3 **tuorli** e 5 **albumi**, 80 g di **burro**, 70 g di **emmentaler**, 50 g di **grana grattugiato**, **noce moscata**, **sale** e **pepe**.



I PASSAGGI FONDAMENTALI

I PREPARATIVI

Togliete le uova dal frigo 1 ora prima: se sono fredde non montano bene. Scaldate il **forno a 190°**. Spennellate 20 g di burro in 6 stampini da porzione, cospargeteli con 2 cucchiai di grana e metteteli in frigo: così il **rivestimento si rapprende** e non si mescola all'impasto.

LA BESCIAMELLA

Scaldate il latte senza farlo bollire: **non deve formarsi la pellicina**. Fate fondere a fuoco basso il burro rimasto e, mescolando con una frusta a mano, unite la **farina: tutta insieme** per favorire il formarsi di una crema. Quindi versate il latte caldo sempre mescolando e cuocete per 10'.

LE UOVA

Unite l'emmentaler e il grana rimasto, regolate di sale e pepate.Lasciate intiepidire. Con la frusta a mano incorporate i **tuorli, uno alla volta**: il precedente deve essere ben assorbito. Con le fruste elettriche montate gli albumi: unendo una presa di sale otterrete una **neve ben ferma**.

LA COTTURA

Aggiungete gli albumi alla besciamella mescolando con una spatola con delicati **movimenti dal basso verso l'alto** per non sgonfiare il composto. Versatelo negli **stampi freddi** riempiendoli per 2 terzi. Cuocete i soufflè in forno per 15-16' finché saranno dorati **senza aprire mai lo sportello**. Servite subito.

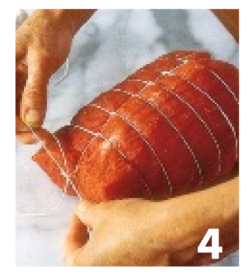


CARAMELLO PREZIOSO

I fili di caramello sono perfetti per creare decori dorati da appoggiare su torte e dolcetti. Mettete 50 g di zucchero in un pentolino d'acciaio e fatelo sciogliere a fuoco dolcissino. Quando sarà di colore ambrato, spegnete il fuoco, prelevate poco caramello con una forchetta e fatelo colare su carta da forno disegnando dei ghirigori. Se volete una forma a cestino mettete subito la carta su un sostegno e piegatela. Lasciate raffreddare per almeno 15 minuti e staccate delicatamente i decori.







COME LEGARE L'ARROSTO

1 Tagliate un pezzo di spago di circa 2 metri. Iniziate a creare la rete legando la carne nel senso della lunghezza e annodando lo spago in modo che un capo sia lungo 10 cm. **2** Prendendo lo spago più lungo tra il pollice e l'indice, create un anello e infilatelo intorno alla carne a pochi centrimetri dall'estremità. Tirate l'anello in modo che sia abbastanza stretto. **3** Proseguite allo stesso modo lasciando una distanza di circa 2 cm tra un anello e l'altro. **4** Arrivati al bordo opposto dell'arrosto, fate passare lo spago sotto la carne e legatelo all'astremità di partenza con il capo di 10 cm.

O per stupire.



per buonissimissime ragioni

Ci sono tante ***buonissimissime*** ragioni per preferire una pera **Opera**: o perché ha zero grassi ed è ricca di fibre, o perché è disponibile in tante varietà, o perché è perfetta da gustare in ogni momento, o perché è 100% italiana e garantita da un Consorzio di esperti frutticoltori, o perché **è ideale per le tue ricette più sane e sfiziose**.

Oggi prova l'insalata di pera Opera Abate e Parmigiano Reggiano: taglia la pera a fettine sottili, aggiungi Parmigiano, valeriana, pomodorini, olive, chicchi di melagrana e condisci con olio extravergine di oliva, pepe e un pizzico di sale.



SCOPRI LE PERE OPERA: CERCALE NEI MIGLIORI NEGOZI O VAI SU **OPERALAPERA.IT**



il pranzo di Natale

A CURA DI A. GNOCCHI, FOTO DI THELMA&LOUISE, STYLING DI STEFANIA FREDIANI, SCELTA DEI VINI DI SANDRO SANGIORGI

Eleganza in tavola e raffinatezza in cucina. In questo modo il menu di festa diventa una golosa occasione per stare in famiglia

CARTA dei PIATTI

Sformatini alla provola e radicchio con fiocchetti di grana

Teglia di maltagliati al tartufo

Tortini di cipolle rosse, patate e lardo

Arrosto di vitello con tripla farcitura

Torta con crema d'arancia e ricotta di pecora





SARA PAPA
Fa parte della Federazione Nazionale Cuochi, ha scritto numerosi libri di cucina e partecipa a diverse trasmissioni televisive.

Sformatini alla provola e radicchio

Facilissima ▸ Preparazione 15 minuti
▸ Cottura 20 minuti ▸ Calorie 225

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 **uova** e 6 **tuorli** • 7,5 dl di **latte** • 10 g di **curcuma** • 1 bustina di **zafferano** • 250 g di **provola affumicata** • 24 foglie di **radicchio rosso** • **burro** per gli stampini • **aceto balsamico** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**

1 In una ciotola, mescolate lo zafferano, la curcuma e le uova intere; poi unite i tuorli e sbattete il tutto con una frusta a mano (senza montare). Quindi incorporate a filo il latte e unite la provola grattugiata grossolanamente.
2 Imburrate 8 stampini e distribuitevi il composto appena preparato; copriteli con un foglio di alluminio, trasferiteli in forno e cuocete gli sformatini a bagnomaria a 180° per circa 20 minuti. Poi toglieteli, lasciateli intiepidire e sformateli.
3 Condite le foglie di radicchio con olio, poco aceto balsamico, sale e pepe e disponetene 3 in ogni piatto. Adagiatevi sopra gli sformatini e servite accompagnandoli con i fiocchetti di grana alla paprica (vedi il riquadro qui sotto).



Teglia di maltagliati al tartufo

Facile ▸ Prep. 25 minuti + riposo
▸ Cottura 35 minuti ▸ Calorie 600

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g di **farina** • 9 **uova** • 700 g di **polpa di vitello** tritata • 3 **scalogni** • 80 g di **tartufo nero** • 80 g di **grana** grattugiato • 4 dl di **brodo vegetale** • 4 cucchiai di **pangrattato** • 3 **porri** • 30 g di **burro** + quello per la pirofila • **noce moscata** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

1 Setacciate la farina, dispontela a fontana, sgusciatevi al centro 5 uova e lavorate l'impasto finché sarà liscio. Avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 20 minuti. Poi stendetelo in una sfoglia sottile, ricavatene tanti rettangoli di 10x20 cm e copriteli con un telo.
2 Mondate e tritate gli scalogni e soffriggeteli con 8 cl d'olio, unite la carne e il tartufo a dadini, salate e cuocete per 5 minuti. Fate raffreddare, aggiungete le uova rimaste, 60 g di grana, una grattata di noce moscata e salate.
3 Scaldate il brodo. Lavate e affettate i porri e fateli stufare con 4 cl d'olio per 5 minuti. Unite il brodo e fate cuocere per 5 minuti, poi frullate il tutto e tenete la salsa in caldo.
4 Scottate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, scolatele e tagliatele in quadrati di 10 cm per lato; distribuitevi il composto di carne e ripiegate la pasta a triangolo senza sigillarla. Versate metà della salsa di porri in una pirofila imburrata, disponetevi i maltagliati e coprite con la salsa rimasta. Miscelate il grana rimasto con il pangrattato e distribuite il mix nella teglia; terminate con il burro a fiocchetti, infornate a 200° per 20 minuti. Decorate, se vi piace, con striscioline di porro e servite.



Fiocchetti di grana alla paprica

Disponete 500 g di **farina** a fontana, versate al centro 2,5 dl di **acqua**, 0,5 dl di **vino bianco** e 12 g di **lievito** di birra sbriciolato. Lavorate il composto, unite 50 g di **burro**, 7 g di **sale** e impastate ancora, finché gli ingredienti si saranno amalgamati. Coprite la pasta e lasciatela riposare per 2 ore. Cospargete il piano da lavoro con 60 g di **grana** grattugiato, rovesciatevi sopra l'impasto e stendetelo delicatamente con le mani formando un rettangolo dello spessore di circa 3 mm e cercando di far aderire il grana alla pasta. Cospargete la parte superiore del rettangolo con 40 g di **paprica dolce**, facendola aderire con un matterello. Ritagliate nella sfoglia tanti rettangoli di 7x3 cm; torceteli su se stessi in modo da ricavare dei fiocchetti; lasciateli lievitare per 35-40 minuti e cuoceteli in forno a 180° per 20 minuti. Fateli raffreddare e servite. (Ingredienti per 8 persone).

IN TUTTO IL SERVIZIO, POSATE ARGENTERIA GREGGIO, CANDELE CERERIA PERNICI, BICCHIERI DISTRIBUITI DA FLORINDO BESOZZI, TOVAGLIA E TOVAGLIOLI CASA RICAMI, DECORAZIONI BIANCA MARICLÒ, SEDIE LA FABBRICA DEL VERDE





FIORE BAVARESE



Burro originale tedesco



Qualità di prima panna

Nasce solo dalla prima panna del latte.
Una lavorazione di antica tradizione bavarese che lo rende morbido, ricco e gustoso. Perché prima viene il burro.

Scopri i segreti del nostro burro su www.meggle.it





Dal latte, prodotti di Qualità

Tortini di cipolle rosse, patate e lardo

▸ **Facilissima** ▸ **Prep. 15 minuti**
▸ **Cottura 25 minuti** ▸ **Calorie 415**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
700 g di **cipolle rosse** • 1,2 kg di **patate** • 160 g di **lardo** a fettine • 100 g di **pinoli** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • 1 mazzetto di **timo** • **aceto** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

1 Pulite le cipolle, riducetele a spicchi sottili, mettetele in una casseruola e copritele di acqua. Unite 2 cucchiai d'olio, una spruzzata di aceto, una presa di sale e cuocete per 15 minuti circa dal bollore. Appena le cipolle saranno morbide, spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire nel liquido di cottura.

2 Intanto, pelate le patate, lavatele e riducetele a rondelle sottili. Raccoglietele in una casseruola, copritele con abbondante acqua, salate e cuocete per circa 10 minuti dal bollore, finché saranno tenere. Sgocciolatele e conditele con olio, sale e abbondante prezzemolo tritato.

3 Foderate con pellicola trasparente e 8 stampini da porzione e riempiteli a strati alternando le cipolle sgocciolate, le patate, i pinoli, le foglioline di timo e le fettine di lardo tagliate in misura. Pressate bene gli ingredienti negli stampini, quindi sformate i tortini direttamente nei piatti singoli e servite.



Arrosto di vitello con tripla farcitura

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 30 minuti**
▸ **Cottura 1 ora e 20 minuti** ▸ **Calorie 385**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,2 kg di **polpa di vitello** aperta a libro e battuta • 200 g di **finferli** • 1 spicchio d'**aglio** • 4 foglie di **alloro** • 100 g di **speck** affumicato a fettine • 70 g di **speck** a cubetti • 100 g di **provola affumicata** • 80 g di **noci** sgusciate • 2 rametti di **prezzemolo** • 2 **cipolle di Tropea** • 1,2 dl di **vino bianco** • 5 dl di **brodo vegetale** • 1 cucchiaio di **farina** • 30 g di **burro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

1 Pulite i finferli e affettateli. Cuoceteli in una padella con 2 cucchiai d'olio, l'aglio e 1 foglia di alloro per 10 minuti a fuoco dolce, poi lasciateli intiepidire. Stendete la carne, salatela e farcitela con le fettine di speck, i funghi, la provola a fettine, le noci sminuzzate e il prezzemolo tritato. Arrotolate la carne e legatela con qualche giro di spago.

2 Tritate grossolanamente le cipolle. Scaldate il brodo e il vino separatamente. In una casseruola, fate sciogliere il burro con un po' di olio e rosolatevi l'arrosto su tutti i lati a fuoco vivace. Sfumate con il vino, quindi abbassate la fiamma, aggiungete le cipolle e lasciatele rosolare per pochi minuti dolcemente. Unite lo speck a cubetti e la farina stemperata in poco brodo, poi bagnate con 2 dl di brodo, aggiungete l'alloro rimasto, coprite e cuocete a fuoco lento per circa 60 minuti. Se il fondo si asciuga, unite altro brodo.

3 A fine cottura prelevate l'arrosto, mettetelo in una pirofila e passatelo in forno a 180° per qualche minuto in modo che si crei una crosticina croccante. Frullate il fondo di cottura e se necessario fatelo addensare sul fuoco (oppure allungatelo con un po' di brodo se è troppo denso). Affettate la carne e servitela con la salsa preparata.



Torta con crema d'arancia e ricotta di pecora

▸ **Facile** ▸ Prep. 25 minuti + riposo
▸ Cottura 30 minuti ▸ Calorie 505

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
Per la pasta: 200 g **farina di riso** • 100 g **farina 00** • 25 g **farina di mandorle** • 1/2 baccello di **vaniglia** • 120 g **burro** + quello per lo stampo • 135 g **zucchero a velo** • 2 **uova** piccole e 1 **tuorlo** • 3 g di **lievito** per dolci • **sale**
Per la farcia: 1,8 dl di **succo di arancia** filtrato • la scorza di 1 **arancia** non trattata • 90 g di **zucchero** semolato • 200 g **ricotta di pecora** • 2 **uova** grandi • 30 g di **burro** • 30 g di **fecola** • **spicchi d'arancia** e **panna montata** per decorare

1 Preparate l'impasto. Aprite longitudinalmente la stecca di vaniglia e, con la punta di un coltellino, prelevate i semini. In una ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo, senza montarlo; aggiungete le uova e il tuorlo uno alla volta, unite i semi della vaniglia, quindi le farine, un pizzico di sale e infine il lievito. Lavorate il composto solamente per il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti. Fatelo riposare in frigorifero, coperto, per 1 ora.

2 Preparate la farcia. Tritate la scorza dell'arancia e mettetela in una casseruola con lo zucchero e la fecola. Aggiungete a filo il succo di arancia mescolando con una frusta. Incorporate le uova e fate addensare il composto su fuoco dolce. Poco prima di spegnere, unite il burro. Abbattete la temperatura ponendo la ciotola in acqua e ghiaccio e coprendo con pellicola a contatto.

3 Riportate l'impasto a temperatura ambiente, stendetelo con il matterello e disponetelo in una teglia per crostate imburrata. Copritelo con carta da forno e riempite con legumi secchi. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti, quindi eliminate i legumi e la carta e proseguite la cottura per 3 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Unite la ricotta alla crema d'arancia, riempite la base di frolla e decorate con spicchi d'arancia pelati al vivo e fiocchetti di panna montata.



Cosa bere

Per cominciare, possiamo scegliere un Franciacorta Rosé; il tratto morbido e la spuma vivace lo rendono perfetto sul piccante dei fiocchetti e sull'amarognolo degli sformatini; inoltre, grazie al sapore lungo e complesso accompagna la sostanza dei maltagliati e lascia libero l'effluvio del tartufo. L'arrosto richiede un Lagrein denso, profondo e non troppo tannico, capace di abbracciare la carne e il ripieno. La torta merita la solare densità di un Passito di Pantelleria.

La tavola delle feste

Quando si apparecchia la tavola in modo formale, bisogna predisporre su un mobile della stanza o su un carrello tutto quanto necessiterà man mano durante il pranzo, dalle bottiglie di vino ai piatti per la frutta; le posate di ricambio possono essere raccolte in un elegante vassoio d'argento.







NATALE È NELL'ARIA

Cerchi un'idea originale per i regali di Natale o per preparare il perfetto menu per il pranzo delle feste? Noi abbiamo selezionato per te degli strumenti che sapranno rendere la tua vita in cucina più semplice e stupire i tuoi ospiti. Scoprili tutti anche su tescomaonline.com

tescoma.

la passione in cucina.



Mani in pasta!

Farina, uova, acqua, sale... pochi e semplici ingredienti che uniti danno vita a una magia per il palato chiamata pasta fresca! Con la nuovissima macchina per la pasta sarà un gioco da ragazzi preparare fettuccine, tagliolini, ravioli, tortellini, lasagne e cannelloni. E con gli utensili giusti potrai dare vita a tante creazioni deliziose, partendo dagli impasti più semplici.

Acquista la tua macchina della pasta a soli

€ 39,90

MACCHINA PER LA PASTA

Una passione italiana per eccellenza? La pasta, meglio ancora se fresca e fatta in casa. Gli ingredienti sono pochi e semplici: farina, uova, acqua e la macchina per la pasta, un classico intramontabile per preparare lasagne, fettuccine, tagliolini.

La trovi in due varianti: gialla (cod. **630872**) e tricolore (cod. **630873**).

Ravioli alla burrata con peperoni e zucchine

INGREDIENTI per 4 persone:

Per i ravioli:
300 g di semola o farina 00, 3 uova, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva

Per il ripieno:
1 burrata, timo q.b., sale e pepe q.b.,

Per il sugo:
1 zucchina, ½ peperone giallo, ½ peperone rosso, 1 scalogno, 6 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO: Tirare la sfoglia utilizzando la macchina allo spessore 2, tagliarla in pezzi da 28x12 cm circa e adagiarla sullo stampo. Premere leggermente all'interno degli incavi. Distribuire quindi il ripieno preparato frullando la burrata con il timo e un pizzico di sale. Spennellare i bordi con poca acqua per sigillare al meglio i ravioli. Coprire con un'altra sfoglia e ricavare i ravioli passando più volte il matterello. Estrarre quindi i ravioli sollevando lo stampo. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata portata a bollore. Scolarli leggermente al dente, tenendo da parte mezzo bicchiere di acqua di cottura. Pulire i peperoni, tagliarli a filetti e poi a dadini molto piccoli. Lavare anche la zucchina, eliminare la parte bianca centrale e tagliar la finemente a julienne. In una padella antiaderente far scaldare l'olio e unire lo scalogno tritato finemente. Lasciare soffriggere brevemente poi unire i peperoni. Far saltare per qualche minuto a fuoco moderato, aggiungendo poca acqua di cottura. Unire quindi la julienne di zucchine. Salare e unire i ravioli con poca acqua. Terminare la cottura in padella e servire subito.

La padella antiaderente diventa intelligente

Quante volte hai desiderato una padella che occupi poco spazio e che, oltre che sui fornelli, vada anche in forno? Con SmartCLICK non sarà più un sogno: scopri tutta la linea che comprende padelle tradizionali, bistecchiere, crepiere e wok, tutti con rivestimento antiaderente e fondo spesso adatto anche per induzione.



Tarte Tatin alle pere

INGREDIENTI:
6 pere, 200 g di burro
200 g di zucchero semolato
Per la pasta frolla:
500 g di farina, 250 g di burro
200 g di zucchero semolato, 3 tuorli
1 bustina di vanillina, scorza grattugiata di 1 limone, sale q.b.

PROCEDIMENTO: Preparare la frolla lavorando burro e farina con le mani in modo da ottenere un composto sbricioloso, creare la fontana su una spianatoia e inserire al centro i tuorli, lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone e un pizzico di sale. Impastare rapidamente, poi avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per mezz'ora. Preparare il caramello: in una padella che possa andare in forno, scaldare lo zucchero con un cucchiaio d'acqua, fino a farlo diventare di un bel color bruno dorato; unire il burro a tocchetti e continuare a mescolare. Disporre gli spicchi di pera sul caramello prima che solidifichi. Stendere l'impasto ad uno spessore di circa 5 mm e adagiare il disco ottenuto sulle pere caramellate, ricoprendole; tagliare l'impasto in eccesso, sganciare il manico della padella e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 40 minuti. Aprire il forno, riagganciare il manico e capovolgere la padella su un piatto da portata per sformare la torta.

SmartClick

✔ **è salvaspazio:**
quando la riponi puoi togliere l'impugnatura, guadagnando così spazio negli armadietti della cucina

✔ **è antiaderente:**
i cibi non si attaccano al fondo della padella durante la cottura e non bruciano

✔ **è multiuso:**
passa dai fornelli al forno in un "Click"

✔ **è per induzione:**
il fondo extra spesso è adatto a tutti i tipi di piano cottura, anche per il piano a induzione

✔ **è completa:**
la linea comprende padelle tradizionali, fonde, wok, griglie e padelle speciali, per ogni esigenza di cottura

✔ **è robusta:**
il rivestimento antiaderente resiste anche a lavaggi frequenti in lavastoviglie


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo fan del "fatto in casa" con ingredienti freschi e genuini. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un buon piatto con le tue mani? Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività: agli utensili pensiamo noi! Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. Tescoma ha tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
BUONE FESTE DA
tescoma
bistecchiera
smartCLICK
art. 605066
scopri tutti i modelli smartCLICK:
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.



Baccalà e stoccafisso

A CURA DI S. BOMBELLI, TESTO E RICETTE DI G. RUO BERCHERA, FOTO DI R. GALLITTO E V. MALONNI

I piatti della tradizione a base di merluzzo, sotto sale o essicato, per la cena della Vigilia. Spesso si tratta di golose ricette "in bianco", per dare sapore anche ai giorni di magro.

Forse non tutti sanno che si deve al Concilio di Trento (1563) la tradizione di portare in tavola tanto stoccafisso per la Vigilia di Natale. Solo allora, infatti, fu permesso di consumare il celebre **merluzzo essiccato** proveniente dalla Norvegia nei giorni di magro. Facile da conservare e trasportare ebbe una grande diffusione anche nelle zone molto lontane dal mare. Quasi due secoli più tardi iniziò ad affermarsi anche il merluzzo **conservato sotto sale**, meglio conosciuto come baccalà, termine di origine spagnola. Così la tradizione della **cena della Vigilia** con piatti a base di merluzzo conservato è rimasta ben radicata. In tutte le zone d'Italia abbiamo antipasti, minestre, paste fresche e secche oppure secondi nei quali entrambe le tipologie di merluzzo sono **abbinate alle patate** o alle cipolle, ai carciofi, broccoli, olive, acciughe e addirittura funghi secchi. Per esempio, ricordiamo lo **stoccafisso in zimino** del litorale tosco ligure con ceci e bietole, cotto in umido con una punta di pomodoro. Oppure il **baccalà mollicato** alla teramana, disposto a strati in teglia cosparso di aglio, prezzemolo e peperoni; o ancora le **mezzelune ripiene** di baccalà e patata condite con cime di rapa, ravioli tipici per il Natale ad Isernia. Si tratta di **ricette a lunga cottura**, perché il pesce si ammorbidisca bene. Moltissime preparazioni, poi, sono **"in bianco"** poiché la diffusione del pomodoro, soprattutto nelle zone montane, arrivò solamente con il boom economico del secolo scorso.



Calabria e Basilicata

Antipasto in insalata

Facilissima ▸ Preparazione 30 minuti
▸ Cottura 10 minuti ▸ Cal. 320

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
900 g di cuore di **filetto di baccalà** ammollato e dissalato • 900 g di **patate** a pasta compatta • 200 g di **pomodori secchi** sott'olio • 100-150 g di **olive verdi** schiacciate alla calabrese • 2 bei pizzichi di **origano** • 1 **scalogno** o una piccola cipolla • 1 spicchio d'**aglio** • 1 **carota** • 1 costola di **sedano** 1 piccola foglia di **alloro** o altra erba aromatica • **olio extravergine di oliva** • **sale** e **pepe nero**

1 In un tegame basso e largo portate a ebollizione 2 litri d'acqua con l'aglio, lo scalogno, il sedano, la carota e l'alloro. Intanto sciacquate bene il filetto di baccalà. Adagiatelo nel tegame e cuocetelo per 10 minuti a fuoco dolce, calcolandoli dalla ripresa del bollore. Poi spegnete la fiamma, mettete il coperchio sul tegame e fate riposare il pesce per 8-10 minuti (se anziché un filetto grande ne preparate due piccoli lasciateli riposare solo 5-6 minuti). Prelevate il pesce e fatelo sgocciolare in un colapasta.

2 Immergete le patate con la buccia in una pentola di acqua fredda salata. Cuocetele al dente, scolatele e lasciatele intiepidire. Sbucciatele e tagliatele a rondelle spesse.

3 Dividete il baccalà a pezzi regolari delle dimensioni di uno spicchio d'arancia e metteteli in una ciotola. Unite le patate, i pomodori secchi tagliati a strisce, le olive, l'origano, un filo d'olio e una macinata di pepe nero. Mescolate delicatamente per non rompere i pezzi di patate e di merluzzo. Lasciate riposare almeno un'ora prima di servire.

Campania

Minestra irpina con "accio"

▸ **Facile** ▸ Preparazione 20 minuti
▸ Cottura 50 minuti ▸ Cal. 400

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,2 kg di **baccalà** già ammollato e dissalato • 700 g di **sedano** •,750 g di **salsa di pomodoro** • 70 g di **noci** sgusciate • 70 g di **nocciole** sgusciate • 4 **peperoni** (gialli e rossi) in agrodolce • 8 fette di **pane** di semola di grano duro • **olio extravergine di oliva** • **sale**

1 Pulite il sedano (detto "accio" in Irpinia), immergetelo in acqua e spazzolatele bene. Eliminate le foglie più dure e i filamenti. Tagliatele a rondelle spesse circa mezzo centimetro. Tritate grossolanamente le noci e le nocciole.

2 Scaldate 4-5 cucchiai di olio in un tegame largo. Fatevi appassire il sedano con le noci e le nocciole mescolando. Unite la salsa di pomodoro, cuocete per 5 minuti, unite 1 litro di acqua, un pizzico di sale e cuocete a fuoco dolce per mezz'ora.

3 Tagliate il baccalà a pezzi, adagiateli sulla minestra con un mestolo forato e cuocete per 7-8 minuti. Unite i peperoni tagliati a striscie e cuocete per altri 2 minuti. Servite con le fette di pane tostate.

Liguria

Stoccafisso di Albenga

▸ **Facile** ▸ Preparazione 60 minuti
▸ Cottura 60 minuti ▸ Cal. 355

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,6-2 kg di **stoccafisso** già ammollato • 2 **acciughe** salate • 2 **cipolle** • 2 **carote** • 6 **carciofi** • 30 g di **funghi** secchi • 700 g di **patate** a pasta compatta • 1 manciata di **olive taggiasche** • 2 bicchieri di **vino bianco** secco • 8 rametti di **maggiorana** fresca • 2-3 rametti di **prezzemolo** • 3 spicchi d'**aglio** • 1 bicchiere di **brodo vegetale** • **olio extravergine di oliva** • **sale** e **pepe**

1 Mettete in ammollo in poca acqua i funghi. Tritate finemente le carote, gli spicchi d'aglio e le cipolle. Fatele appassire in un tegame con poco olio. Aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e mescolatele finché si saranno sciolte nel soffritto.

2 Unite lo stoccafisso pulito e tagliato a pezzettoni, fatelo rosolare da entrambi i lati e sfumate con il vino bianco. Unite i funghi tritati e cuocete con il coperchio per 15 minuti. Sbucciate e tagliate a cubotti le patate e pulite i carciofi.

3 Aggiungete allo stoccafisso le patate e dopo 15 minuti anche le olive, i carciofi tagliati a spicchi, il prezzemolo e la maggiorana tritati. Cuocete per 15 minuti con il coperchio, bagnando con un po' di brodo caldo. Salate, pepate e servite.




Con MelaPiù
è Natale
più del solito
Con le mele Fuji e Fujion
la festa più bella
dell'anno è più dolce
e croccante.
A fine pasto, come merenda o snack le mele Fuji e Fujion del consorzio MelaPiù sono solitamente le più ricercate dai gourmet. Figuriamoci, allora, in periodo natalizio, chissà quali fantastiche insalate, piatti prelibati e dolci potrebbero ispirare queste mele straordinarie! Si tratta di due qualità di mele che il consorzio MelaPiù coltiva nella pianura padana orientale - Emilia Romagna e zone limitrofe del Veneto - dove le temperature rimangono alte più a lungo per tutto il mese di settembre. Al consorzio aderiscono aziende con una grande tradizione frutticola, che coltivano e selezionano il prodotto secondo un disciplinare tale che solo i frutti migliori possono avvalersi del marchio MelaPiù. Forte della suo know how per aver lanciato in Italia la qualità Fuji, il consorzio MelaPiù ha allargato la sua produzione ad una nuova varietà della stessa mela che ha chiamato Fujion. È anch'essa ottenuta con il metodo dell'agricoltura integrata nel rispetto della sostenibilità ambientale e, naturalmente, garantita dal disciplinare del consorzio. Si riconosce per il suo "rosso" brillante ricco di striature, è croccante come la Fuji, ha un profumo delicato, un gusto dolce e poco acidulo.
Con Fuji e Fujion MelaPiù il vostro Natale ha davvero qualcosa in più.
Mela Più®

VERTER.IT

"Quest'anno, per augurarvi *Buone Feste*, vi voglio svelare un segreto, anzi due: per fare del vostro tiramisù un vero capolavoro, il mio **VICENZOVO con farina macinata a pietra** è perfetto, perché mantiene la giusta consistenza dopo l'inzuppo! E per rendere davvero unici il gusto e la consistenza del tiramisù, aggiungete alla crema anche il mio amato AMARETTO D'ITALIA."

Matilde Vicenzi

Scopri tutte le altre ricette su **www.matildevicenzi.it**



Dolcezza al femminile.



VISTO DA VICINO

TESTO DI MANUELA SORESSI



SONIA FEDRIZZI

Le eccellenze di Eurospin

SONO I PRODOTTI "LE NOSTRE STELLE", SPECIALITÀ SELEZIONATE PER UN NATALE MOLTO GOLOSO A PREZZI CONVENIENTI

Nel periodo delle feste la tavola diventa più buona e più bella. La cura della mise en place va di pari passo con la ricerca di un menu raffinato e gourmet. In cima alla lista della spesa ci sono sempre le eccellenze italiane: i grandi salumi e gli inimitabili formaggi Dop, la pasta di qualità e i dolci tradizionali tipici del Natale. Ma sulla grande tavola delle feste c'è spazio anche per le specialità che arrivano dall'estero: per esempio, la frutta esotica e la frutta secca. Come coniugare allora la voglia di festeggiare con il meglio dell'enogastronomia e l'esigenza di far quadrare i conti delle spese di Natale? Puntando sulla spesa intelligente, come fanno i milioni di italiani diventati esperti nell'individuare i prodotti che garantiscono il miglior rapporto qualità/prezzo. Le linee premium a marca commerciale sono quelle in cui le catene distributive raccolgono i prodotti al top, per gusto e qualità. È il caso de "Le Nostre Stelle", la linea di Eurospin dedicata all'eccellenza. La linea è presente tutto l'anno nei punti vendita Eurospin e in più, durante le feste, si arricchisce dei tipici prodotti da ricorrenza.

MENU DA GRAN FESTA

Culatello di Parma e Salame Felino Igp, Parmigiano Reggiano Dop stagionato 30 mesi e aceto balsamico di Modena Igp, pasta di Gragnano trafilata al bronzo e pomodori pelati San Marzano Dop, gianduiotti con 30% di nocciola e gelati con panna fresca: nella gamma "Le Nostre Stelle", Eurospin ha riunito il meglio dei prodotti tradizionali. Al meglio del "made in Italy" si affiancano le specialità che arrivano dal resto del mondo, come le tavolette di cioccolato monorigine Ecuador, Perù e Repubblica Dominicana, tutte contrassegnate dal marchio di certificazione etica Fairtrade.

REGALI IRRESISTIBILI

I prelibati prodotti "Le Nostre Stelle" sono anche perfetti da regalare. Magari negli eleganti cesti confezionati da Eurospin. In quello di quest'anno ci sono la pasta casareccia di Gragnano, l'olio extravergine di oliva Val Mazara Dop, i pomodorini datterini 100% italiani, l'aceto balsamico invecchiato, le olive taggiasche denocciolate, e due tavolette di cioccolato fondente (75% e 85%). Dulcis in fundo, l'immancabile dolce di Natale. E siccome i gusti non sono tutti uguali si può scegliere tra il pandoro con crema al cioccolato di Modica o il panettone con glassa di nocciole di Piemonte Igp.

Un cesto di cose buone
Per il Natale, Eurospin propone una confezione di Le Nostre Stelle: pasta di Gragnano, olio Val Mazara Dop, aceto balsamico di Modena e molto altro.



aspettando Babbo Natale

A CURA DI SILVIA TATOZZI, RICETTE DI ANTONELLA PAVANELLO, FOTO DI MAURIZIO LODI

La magica atmosfera delle feste ispira dolcetti innevati, pizze a forma di alberello e deliziosi biscottini da preparare e decorare con i bambini


1


2


3

panettoncini Christmas village

▸ **Media** ▸ Prep. 60 minuti
▸ cottura nessuna ▸ Calorie 465

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 **panettoni monoporzione da 90** g ciascuno • 120 ml di **panna fresca** • 1 cucchiaio di **zucchero a velo** + quello per decorare • 2 cucchiai di **gelatina di albicocche** • 100 g di **pasta di zucchero** bianca • 225 g di **marzapane** • **coloranti alimentari** rosso, verde e marrone • 2 cucchiai di **cocco grattugiato** • 1 cucchiaino di **caffè solubile** •

1 Tagliate la calotta di ogni panettone e scavateli all'interno. Montate la panna molto fredda con 1 cucchiaio di zucchero a velo e trasferitela in una tasca da pasticciere. Farcite i panettoni con la panna montata, richiudeteli e trasferiteli in frigorifero.

2 Dividete la pasta di zucchero in 4 parti uguali, formate 4 palline e stendetele col matterello su un foglio di carta da forno fino ad ottenere dei dischi irregolari sottili circa 1 mm. Riprendete i panettoncini dal frigorifero, spennellate le calotte con un velo di gelatina di albicocche e ricopritele con i dischi di pasta di zucchero facendoli scendere e aderire anche sui lati. Rimettete i panettoni in frigorifero.

3 Colorate metà del marzapane con il colorante marrone (volendo potete fare 2 sfumature, una più chiara e una più scura). Dividete in due il marzapane rimasto e coloratene una parte di verde e una di rosso. Con il marzapane marrone formate le basi delle case, delle chiesette e dei campanili e i tronchi degli alberi; con il rosso e con il verde modellate i tetti, le porte, le finestre e gli alberelli.

4 Riprendete i panettoncini dal frigorifero e incollate le casette e tutti gli elementi del villaggio sulla superficie con l'aiuto di un pennellino bagnato d'acqua. Spolverizzate un po' di caffè solubile tra le case per simulare la terra e poi sparpagliatevi attorno un po' di cocco grattugiato. Completate con lo zucchero a velo per simulare la neve e conservateli al fresco 10' prima di servirli.



orsetti salati con le mandorle

▸ **Media** ▸ Prep. 30 minuti + riposo
▸ Cottura 15 min. ▸ Calorie 155/pz

INGREDIENTI PER 20 PEZZI
250 g di **farina** • 200 g di **grana padano** grattugiato • 1 **uovo** • 160 g di **burro** • **sale** • 20 **mandorle** sgusciate con la buccia

1 Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire. Versate la farina in una ciotola e mescolatela con il grana grattugiato; unite il burro a pezzetti, l'uovo sgusciato e un pizzico di sale e impastate bene gli ingredienti (potete compiere questa operazione a mano o nella planetaria usando il gancio per impastare). Quando l'impasto è omogeneo formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30' circa.

2 Accendete il forno a 180° e foderate di carta da forno una o più teglie. Togliete l'impasto dal frigorifero e stendetelo con matterello su un foglio di carta da forno allo spessore di 3 mm circa. Con uno stampo da biscotti a forma di orsetto ritagliate dalla pasta tante formine e trasferitele sulla teglia. Ripetete l'operazione tirando nuovamente la pasta avanzata e ricavando altri orsetti fino all'esaurimento dell'impasto.

3 Schiacciate leggermente le zampette degli orsetti per allungarle, posizionate una mandorla sulla pancia e ripiegatevi sopra le zampette schiacciandole bene al centro per unirle. Con uno spiedino di legno disegnate gli occhi e il naso degli orsetti e infornateli per circa 15', finché risulteranno dorati. Se avete utilizzato più di una teglia conservate in frigorifero quella che deve cuocere mentre infornate la prima.

torta di renne al cioccolato

▸ **Facile** ▸ Prep. 35 min.
▸ Cottura 30 min. ▸ Calorie 810

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di **farina** 00 • 15 g di **cacao amaro** in polvere • 1 cucchiaino di **sale** • 310 g di **cioccolato fondente** • 225 g di **burro** + quello per la tortiera • 330 g di **zucchero** • 90 g di **zucchero di canna** • 5 **uova** • 8 **confetti rossi** tipo Smarties • 20 salatini tipo **Bretzel** • 10 g di **pasta di zucchero** bianca • 4 cucchiai di **panna montata** • **pennarello alimentare** nero

1 Fate fondere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Quando è sciolto e ancora caldo unite gli zuccheri e mescolate bene. Togliete dal fuoco, fate intiepidire e unite le uova una alla volta senza mescolare troppo l'impasto. Mescolate la farina, il cacao e il sale e unite il mix al composto di uova, burro e cioccolato mescolando.

2 Versate l'impasto in una tortiera da 28 cm imburrata, livellate la superficie e infornate a 175° per 30' circa. Fatela raffreddare e trasferitela su un piatto da portata.

3 Con la pasta di zucchero modellate 16 palline di 5 mm; appiattitele leggermente e con il pennarello disegnate la pupilla al centro. Con un coltellino affilato tagliate via una parte dei bretzel per ottenere delle piccole corna. Trasferite la panna in una tasca da pasticciere con la bocchetta da 2 mm e disegnate sulla torta 8 raggi, un disco centrale di circa 2 cm e la circonferenza.

4 Posizionate sulla punta di ogni fetta un confetto rosso per simulare il naso; incollate sui bordi le corna e per gli occhi posizionate 2 palline su ogni fetta.





pizza alberello

▸ **Facile** ▸ Preparazione 30 min.
▸ Cottura 20 min. ▸ Calorie 800

INGREDIENTI PER 3/4 PERSONE
400 g di **pasta da pane** • 3 cucchiai di **concentrato di pomodoro** • 325 g di **mozzarella** fiordilatte • 1 **peperone** rosso, 1 giallo, 1 verde • 7/8 fettine di **salamino** • **olio extravergine di oliva** • **sale**

1 Tagliate la mozzarella a fettine e fatela sgocciolare in un colino. Lavate e pulite i peperoni e divideteli in falde eliminando i filamenti bianchi. Foderate una teglia di carta da forno.

2 Dividete la pasta da pane in 25 palline e sulla teglia formate un alberello con una base di 6 palline seguita da una fila da 5, una da 4, due file da 3, una fila da 2 e 1 pallina in punta. Posizionate l'ultima pallina in basso al centro per formare il tronco e lasciate lievitare per 10'.

3 Utilizzando un coltellino curvo ritagliate delle striscioline sottili dal peperone rosso, delle stelline e dei piccoli rombi dal peperone giallo, dei dischetti e delle piccole gocce da quello verde.

4 Con le mani leggermente unte d'olio schiacciate le palline unificandole tra loro e ottenendo la forma di un albero. Schiacciate bene la pasta al centro e lasciate i bordi un po' più rialzati. Spalmate sulla superficie il concentrato di pomodoro lasciando puliti i bordi e infornate la pizza per circa 10'. Sfornate la pizza, distribuite la mozzarella su tutta la superficie lasciando libera la crosta e decorate a piacere con le fette di salame e i ritagli di peperone. Rimettete la pizza in forno per altri 8/10' finché la pasta risulterà ben dorata e servite.



MASSIMOSANNA
Zafferano
con torta
...oppure con riso, pasta, carne, pesce, uova
verdura, salse e frutta.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT
4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI
ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCILO COME TI PARE

CaruccieChiurazzi

Fattincasa Di Leo.
Da 25 anni, bontà senza olio di palma.

All'orango io ci tengo

Con i Fattincasa Di Leo dimostri che ci tieni a una corretta alimentazione per te e per la tua famiglia. Perché da oltre 25 anni sono prodotti senza olio di palma. Perché hanno solo **28 Kcal per biscotto** e il **70% di grassi saturi in meno** rispetto alla media dei frollini più venduti. Perché sono fatti con ingredienti sani e genuini secondo un'antica tradizione artigiana. E in più, acquistando i Fattincasa Di Leo, oggi dimostri che ci tieni anche all'ambiente. Fino al 1° di ottobre 2017, con l'operazione **All'orango io ci tengo***, contribuirai alla riforestazione di Sumatra e al reinserimento degli oranghi nel loro habitat naturale. **Scopri come su www.dileo.it**

* In collaborazione con:





#allorangoiocitengo

Di Leo
il FORNO dei DESIDERI

Tutto il buono di una volta

www.dileo.it

REGALI
PER LA CASA

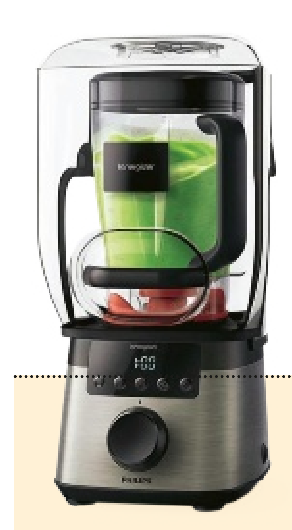
A CURA DI
MONICA PILOTTO



Pranzi gourmet a portata di forno

Tortellini in brodo, risotto ai funghi, pane integrale o con olive, torta al cioccolato e tanti altri piatti in kit di CucinaBarilla pronti per essere cotti in pochi minuti nel forno Whirlpool con funzione microonde e ventilato tradizionale; forno e 9 kit di ingredienti a scelta, per 18 mesi, a soli € 30 al mese più consegna € 49.





High-Tech

Nuovo e supertecnologico il frullatore Innergize ad alta velocità, creato per supportare un regime alimentare sano: grazie alla tecnologia ProBlend Extreme il 97% di sostanze nutritive di frutta e verdura arrivano intatte al nostro organismo - **Philips, € 599**

dieta POST FESTE

Per una scorpacciata di pappardelle, linguine o spaghetti, tutti esclusivamente di verdura (carote, zucchine, rape, patate, cetrioli...) serve lo Spiralizer, pratico e velocissimo - **Kenwood, € 80**



Silenziosa e compatta

Nasce la macchina per il caffè più silenziosa- soli 44 decibel - e più piccola del sistema A Modo Mio (cm 12x21x33). Jolie si presenta in quattro colori e utilizza l'ampia gamma di capsule con le pregiate miscele di caffè - **Lavazza, € 79,90**



CUCINA PIÙ SANA CON LA LENTA COTTURA



Cucinare con la pentola elettrica Crock-Pot, a cottura lenta e a bassa temperatura, significa mantenere inalterate le proprietà nutritive degli alimenti. La carne diventa tenera e succosa; sublimi sughi, stracotti, bolliti, brodi e legumi. Si può programmare e consuma quanto una lampadina - **Nital, € 69,90**

Il robot da cucina

Volete stupire gli ospiti con preparazioni raffinate e gourmand per il pranzo di Natale? Allora affidatevi al nuovo Food Processor F800 che vi consente di sminuzzare, affettare, impastare, grattugiare e realizzare salse e creme rapidamente. Dotato di pannello touch e manuale e di 13 accessori per assolvere ben 33 funzioni - **Panasonic, da € 249**



antipasti scenografici

6 idee esclusive con carne, pesce e verdure per regalare una marcia in più ai menu di festa

A CURA DI C. CASSÉ, RICETTE DI A. AVALLONE, FOTO DI L. COLOMBO/STUDIO XL



PIATTO ZARA HOME

UN GIOCO DI STRATI

Per realizzare il panettone, tagliatelo in 12 fette orizzontali e farcitele due a due come tanti sandwich, che poi sovrapporrete. Potete preparare gli strati il giorno prima e conservarli in frigorifero già impilati e protetti da un telo. Al momento di servire, tagliate il panettone in 6 spicchi verticali.

Panettone 6 gusti

Facile ▸ Preparazione 1 ora
▸ Cottura 20 minuti ▸ Calorie 605

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 **panettone gastronomico** di circa 500 g • 3 fette di **mortadella ai pistacchi** • 8 fette di **speck** • 1 barattolo grande di **maionese** • 1 **carota** • 1 **zucchina** • qualche foglia di **radicchio** • 4 ciuffi di **soncino** • qualche foglia di **rucola** • **prezzemolo** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**
Per la crema al tonno: 4 cucchiai di **panna acida** • 1 cucchiaio di **pasta di acciughe** • 120 g di **tonno sott'olio** scolato • 1 piccola **patata** lessata • 1/2 **limone**
Per la crema ai carciofi: 4 **carciofi** • 1 **uovo**
Per la crema ai pomodori secchi: 6 **pomodori secchi** • 100 g di **caprino**
Per la crema alle noci: 2 cucchiai di **yogurt greco** • 30 g di **grana** • 50 g di **noci**
Per la crema al gamberetti: 1 **cipollotto rosso** • 1 piccola **arancia non trattata** • 120 g di **code di gamberetti** lessati • **aceto**

1 Preparate le creme. Puilte i carciofi, lessateli, scolateli e strizzateli. Rassodate l'uovo e frullateli con i carciofi, un po' di prezzemolo, 1 cucchiaio di maionese e sale. Scottate in acqua e aceto i pomodori secchi, sgocciolateli e tritateli nel mixer con un po' di prezzemolo, poi mescolateli con il caprino e un filo di olio. Tritate le noci con il grana e unite lo yogurt. Mescolate 4-5 cucchiai di maionese con il cipollotto tritato, 1 cucchiaio di succo di arancia , poca scorza grattugiata, 5 gocce di aceto e i gamberetti. Lavorate la panna acida con 2 cucchiai di patata, la pasta di acciughe, il tonno e il succo del limone.

2 Tagliate il panettone come spiegato nel riquadro a fianco e realizzate gli strati in quest'ordine, partendo dalla base: il primo con la crema al tonno, il secondo con la crema di carciofi, il terzo con la crema di pomodori e la mortadella, il quarto con la crema di noci e lo speck, il quinto con la crema ai gamberetti.

3 L'ultimo strato, a base di ortaggi, va aggiunto subito prima di servire: farciretelo con un velo di maionese, la carota e la zucchina tagliate a nastro e le foglie di rucola, soncino e radicchio.



VASSOIETTO E PIATTO DECORATO IN ORO ZARA HOME, PIATTO BIANCO BEPPE MORONE

Millefoglie al pesce affumicato

▸ **Media** ▸ **Preparazione 1 ora**
▸ **Cottura 20 minuti** ▸ **Calorie 610**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 confezione di **sfoglia rettangolare** • 100 g di **formaggio fresco morbido** (**robiola** o **caprino**) • 150 g di **mascarpone** • 1,5 dl di **yogurt greco magro** • 1,5 dl di **panna** • 2 cucchiai di **maionese** • 200 g di **salmone affumicato** • 200 g di **sgombro affumicato** • 1 mazzetto di **erba cipollina** • 2 cucchiai di **succo di limone** • **sale**, **pepe bianco**

1 Tritate molto finemente nel mixer il salmone affumicato e, a metà operazione, aggiungete 1 cucchiaio di maionese e 1 cucchiaio di succo di limone. Allo stesso modo, tritate lo sgombro privato della pelle e aggiungete il succo di limone e la maionese rimasti. Con una spatola flessibile lavorate il mascarpone con il formaggio fresco e lo yogurt, quindi alleggerite il composto sbattendolo con una frusta. Dividetelo in due parti uguali e mescolatene una con la crema al salmone e l'altra con quella di sgombro. Regolate di sale e pepate le due mousse.

2 Srotolate la sfoglia con la sua carta su una placca e cucetela in forno caldo a 200° per 10 minuti protetta da un foglio di alluminio, quindi eliminatelo e proseguite la cottura per 10 minuti. Tagliate la sfoglia in 3 rettangoli e lasciateli raffreddare.

3 Farcitene uno con la mousse di salmone e uno con quella di sgombro: le due mousse vanno messe in una tasca da pasticciere e deposte in ciuffetti allineati in file regolari. Alla fine, coprite con il rettangolo di sfoglia rimasto.

4 Tritate finemente l'erba cipollina. Montate la panna ben fredda con una presa di sale e una macinata di pepe; quando sarà soda, unite l'erba cipollina. Mettete il composto in una tasca da pasticciere montata con una bocchetta piatta e guarnite il centro della millefoglie con una serpentina di panna.

Aspic di cappone agli agrumi

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 45 minuti + riposo**
▸ **Cottura 20 minuti** ▸ **Calorie 380**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di **petto di cappone** (o tacchino) • 1 litro di **brodo di pollo** • 2 **arance** e 4 **mandarini non trattati** • 1 **lime** • 2 cucchiai di **vermouth bianco** • 200 g di **maionese** • 1/2 bustina di **zafferano** • 1 foglia di **alloro** • 25 g di **gelatina** in fogli • **sale**, **pepe**

1 Tagliate a strisciolinela carne, conditela con sale, pepe, la scorza grattugiata di 1/2 arancia e di 1/2 mandarino, il vermouth, il succo di 1/2 lime e l'alloro; lasciate marinare 30 minuti. Sgocciolate la carne, avvolgetela con un foglio di carta da forno e cuocetela a vapore per 12 minuti. Lasciatela raffreddare nel cartocci, tenete da parte i succhi che avrà emesso.

2 Fate ridurre il brodo di 1/3 a fuoco vivace, filtrate i succhi della carne e incorporateli al brodo, aggiungete la gelatina mescolando finché si sarà sciolta. Fate raffreddare completamente.

3 Versate un dito di gelatina sul fondo di 6 stampini da porzione e mettete in freezer per 10 minuti. Sbucciate al vivo le arance e i mandarini, tagliateli a rondelle e disponeteli negli stampini alternandoli alla carne e pepando ogni strato. Riempite con la gelatina in modo che penetri in ogni spazio e fate rapprendere in frigo. Servite con la maionese mescolata con lo zafferano.



PIATTI ZARA HOME



domo
enjoy cooking

BOLD IN ROCK

SCOPRI LA GAMMA NEI PRINCIPALI IPERMERCATI DELLA TUA CITTÀ.

VIATICINO

NO NICKEL
NO HEAVY METALS
NO CADMIUM
NO LEAD
NO PFOA

HOPLON

HOPLON INSIDE

A PROVA DI UTENSILI METALLICI



DOMO s.p.a. - Via del Progresso s/n - 61030 Calcinelli di Saltara (Pesaro)_ Italy
T. +39 0721 87971 - F. +39 0721 892113 - info@domospa.it - www.domospa.it






PIATTI BEPPE MORONE, POSATE MEPRA

Paris Brest al formaggio e broccoletti

▸ **Media** ▸ Preparazione 1 ora
▸ Cottura 50 minuti ▸ Calorie 740

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
3 **uova** e 1 **tuorlo** • 70 g di **farina** • 110 g di **burro** • 200 g di **mascarpone** • 200 g di **panna fresca** • 30 g di **noci** • 30etti g di **roquefort** • 200 g di **broccoletti** • 80 g di **caprino** • 2 cucchiai di **mandorle** sfilettate • 1 presa di **zucchero** • **sale**, **pepe**

1 Fate sciogliere il burro a fuoco basso in 1,25 dl di acqua con una presa di sale e lo zucchero. Unite la farina tutta in una volta, mescolando con una frusta a mano. Continuate a cuocere, sempre mescolando, finché la pasta inzierà a staccarsi dalle pareti della pentola. Trasferite il composto in una ciotola e, con un cucchiaio o con le fruste elettriche montate con i ganci per impastare, incorporate le 3 uova uno alla volta.

2 Trasferite la pasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e grande. Coprite una teglia con carta da forno, disegnatevi un cerchio di 20 cm di diametro e deponete l'impasto in 2 cerchi, uno all'interno e uno all'esterno della riga. Quindi fate un terzo cerchio a cavallo degli altri due, in modo che sia un po' sovrapposto a essi. Spennellate con il tuorlo, cospargete con le mandorle e cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti. Lasciate raffreddare l'anello e tagliatelo a metà orizzontalmente.

3 Lessate i broccoli in acqua bollente salata, scolateli e fateli asciugare per qualche minuto in una padella antiaderente senza condimento. Quando saranno freddi, frullateli con le noci tritate e il caprino. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia media.

4 Mescolate il mascarpone con 3/4 della panna, sale e pepe e montate il tutto con le fruste elettriche. Lavorate il roquefort con la panna rimasta e unitelo alla mousse di mascarpone con una spatola flessibile con movimenti delicati. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta grande seghettata. Farcite il Paris Brest con grandi ciuffi di crema al roquefort alternati a palline di crema ai broccoli.

Pâté al passito e pere

▸ **Media** ▸ Preparzione 45 minuti + riposo
▸ Cottura 20 minuti ▸ Calorie 340

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di **fegatini di pollo** • 4 **pere piccole** • 160 g di **burro** • 1 **cipolla** • 1 bicchierino di **vino passito** • 1/2 **limone** • 1/2 bustina di **zafferano** • 2 **foglie di alloro** • 1 **chiodo di garofano** • **aceto** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe nero** e **garofanato**

1 Pulite i fegatini e spezzettateli. Tritate la cipolla e soffriggetela con un po' d'olio, l'alloro e il chiodo di garofano. Salate, bagnate con poco aceto, unite i fegatini e cuocete a fuoco vivo per 6 minuti. Sfumate con il vino, regolate di sale e profumate con il pepe nero. Frullate il tutto.Fate sciogliere a fuoco basso 130 g di burro, unitelo ai fegatini e montate il composto con le fruste elettriche finché sarà chiaro.

2 Sbucciate le pere, spennellatele con il succo del limone e tagliatele a fette spesse. Cuocetele in padella da ambo i lati con il burro rimasto, lo zafferano stemperato in un bicchierino di acqua e un po' di pepe garofanato finché il liquido sarà evaporato.

3 Rivestite 6 stampini a lingotto con carta da forno e distribuitevi metà del pâté, poi metà delle pere e infine il paté rimasto. Battete gli stampini su un piano in modo che il composto si compatti, copriteli e metteteli in frigo per 4-6 ore. Sformate i pâté, decorateli con le pere rimaste e profumate con il pepe garofanato.


PIATTO BIANCO BEPPE MORONE,
PIATTI DECORATI IN ORO ZARA HOME

POSATE MEPRA

Albero di Natale di sfogliette farcite

▸ **Media** ▸ Preparazione 45 minuti
▸ Cottura 40 minuti ▸ Calorie 615

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di **farina** • 100 g di **gruyère** grattugiato • 8 fettine di **prosciutto crudo** • 5 **tuorli** • 100 g di **burro** • 30 g di **zucchero** • 2,5 dl di **latte** più un poco per la lavorazione • 15 g di **lievito di birra fresco** • 1/2 cucchiaio di **semi di papavero** • **sale** e **fior di sale** (o sale grosso)

1 Sciogliete il lievito e lo zucchero nel latte tiepido. Mescolate nel mixer o nell'impastatrice la farina con una presa di sale e il latte con il lievito. Quindi unite 4 tuorli, uno alla volta, lavorate la pasta a bassa velocità per 5 minuti. Infine, incorporate il burro morbido in 3 volte. Coprite la pasta e lasciatela riposare per 15 minuti.

2 Dividetela in 2 parti uguali e tiratele in due sfoglie quadrate di 35 cm di lato. Spennellatene una con un po' di latte, cospargetela con il gruyère, coprite con il prosciutto e sovrapponete la seconda sfoglia. Tagliate la doppia sfoglia in strisce di 5 cm di larghezza e giratele su se stesse a spirale.

3 Foderate con carta da forno bagnata e strizzata uno stampo ad alberello di 25x35 cm circa (oppure potete costruire una sagoma in cartone che avvolgerete con stagnola e appoggerete sulla placca coperta con carta da forno). Trasferite le spirali nello stampo accorciandole in misura: dovranno essere leggermente distanziate tra loro per lasciare spazio alla lievitazione. Utilizzate i ritagli per la punta e il tronco e cospargete quest'ultimo con i semi di papavero. Sistemate sulla placca anche gli avanzi, che vi serviranno come test di cottura. Coprite e lasciate lievitare per 1 ora.

4 Poi spennellate l'albero con il tuorlo rimasto e spolverizzatelo con una presa di fior di sale. Cuocete in forno caldo a 190° per 40-45 minuti. Questo gustoso antipasto è molto buono anche con una farcia di gruyère e filetti di acciuga.

il nostro consiglio

Idee pratiche e gustose

Passito di Pantelleria Dop
Un fiore all'occhiello dell'enologia italiana, dalla storica cantina Rallo. Un vino prezioso, ideale per la ricetta a pag. 79 e per accompagnare pâté, formaggi erborinati e dessert (500 ml, € 24,90).

Panettone gastronomico
Facile da trovare anche al supermercato, perfetto per la ricetta di pag. 76 e per tanti antipasti da creare a piacere (Motta, 700 g, € 5,99).



Sfoglia pronta rettangolare
Un jolly per tante ricette dolci e salate, come la proposta di pag. 76. La si può utilizzare anche come soluzione rapida per l'alberello qui sopra (Exquisa, 275 g, € 1,49).

Divertiti a realizzare nuove ricette facili e Gluten Free

GLUTEN FREE · GLUTEN FREE ·

NONNA ANITA®

Preparati per dolci, Creme pronte, Topping, Bagne analcoliche e Spray: tutto l'occorrente per le tue creazioni


SENZA OLIO DI PALMA


SENZA GRASSI IDROGENATI



Acquistali subito su www.nonna-anita.it



LA GIOIOSA

lagioiosa.it



A CURA DI
ALESSANDRO GNOCCHI
TESTO DI
MANUELA SORESSI

Torrone

ARTIGIANALE O INDUSTRIALE, QUELLO MADE IN ITALY È GARANZIA DI QUALITÀ. UNA GUIDA FRA LE ECCELLENZE DI CASA NOSTRA

Comincia a comparire nei punti vendita a fine settembre nella forma più diffusa e di lunga durata dei torroncini. Poi è la volta delle classiche stecche, che arrivano nei negozi e nei supermercati dalla metà di ottobre. Quindi il torrone, in tutti i suoi formati (tanto nella versione artigianale che industriale) raggiunge il culmine delle vendite a cavallo delle feste natalizie e prolunga la sua stagione rimanendo in commercio fino alla fine di febbraio. Anche se in alcune zone dove è di casa (come Cremona e Benevento) lo si trova tutto l'anno.



SI PRODUCE COSÌ

Ogni singola azienda ha una sua ricetta e i suoi segreti. Ma le fasi fondamentali della lavorazione del torrone, sia artigianale che industriale, sono le stesse per tutti.



LA MISCELAZIONE DI MIELE E ALBUMI
La lavorazione inizia amalgamando il miele con gli albumi montati a neve; poi si cuoce tutto per un tempo variabile: fino a 4 ore nella produzione industriale e fino a 11 ore in quella artigianale. Queste foto sono state scattate nell'azienda Rivoltini di Vescovato, Cremona (vedi intervista a pagina 87).



SI AGGIUNGE LA FRUTTA SECCA
A fine cottura si aggiungono la frutta secca, lo zucchero e gli eventuali aromi, come la vaniglia e gli agrumi. A questo punto l'impasto è pronto (sotto)..



Antenati celebri TRA ARABI E ROMANI

Il torrone che si mangia oggi nasce a Cremona nel XV secolo, ma i suoi antenati hanno origini antiche. C'è chi le fa risalire alla tradizione araba, attestata dalla diffusione del dolce in tutte le terre dominate da questa civiltà, tra cui la Spagna meridionale. Ma c'è anche chi propende per un'origine romana ricordando la "cupedia", un dolce di mandorle e miele citato dallo scrittore Marco Terenzio Varrone. È romano anche il "nucatum", un dolce a base di noci, miele e albume d'uovo descritto dal gastronomo Apicio, che somiglia molto alle"barre" di oggi. Antenati della versione moderna si trovano anche in Turchia e Grecia, Francia e Portogallo, a dimostrazione di come la preparazione di un dolce croccante, a base di mandorle, miele e uova fosse un'abitudine comune a tutta l'area del Mediterraneo.

Quanto ne produciamo

Se l'Italia è un esempio della grandissima varietà dei torroni locali frutto del lavoro di tanti laboratori artigianali, la quasi totalità della produzione di casa nostra è industriale: nel 2015 sono usciti dalle grandi aziende italiane 4.300 tonnellate di torrone e 4.100 tonnellate di torroncini, per un valore complessivo delle vendite di 145,3 milioni di euro (fonte Aidepi, Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane). Si tratta di cifre veramente ragguardevoli, se si pensa al brevissimo periodo in cui questi prodotti vengono commercializzati.
Inizialmente, il torrone veniva prodotto dai fornai quando avevano terminato di preparare il pane. Poi ha preso piede lo sviluppo della lavorazione meccanizzata (che in Italia mantiene ottimi standard qualitativi) a cui hanno contribuito alcuni marchi storici che, con il tempo, sono diventati sinonimo di "torrone".
Nel 1881, a Cremona, l'ex garzone di bottega Secondo Vergani creò la prima "fabbrica" di questo dolce. Sempre cremonese è un'altra azienda leader del settore, la Sperlari, che quest'anno festeggia i suoi 180 anni di attività. È invece di Novi Ligure (Alessandria) la Pernigotti, a cui si deve, nel 1914, la scelta di aumentare la quantità di miele in modo da evitare l'uso di zucchero.

Per la legge non esiste

La legislazione italiana non stabilisce come debba essere prodotto il torrone, per cui ogni produttore può applicare una sua ricetta, anche se si discosta da quelle codificate dalla lunga tradizione del nostro Paese. Ma anche a livello europeo, il prodotto italiano gode di poche tutele. La denominazione "torrone" non è classificata e tra i prodotti protetti nella Ue c'è soltanto quello di Bagnara Calabra (mentre in Spagna ci sono due "turrón" Igp).
A questo buco legislativo hanno cercato di porre rimedio alcuni enti locali. Ad esempio, la ricetta del torrone di Cremona è garantita dalla Deco (Denominazione comunale), che stabilisce l'uso di ingredienti pregiati (come le mandorle italiane e il miele a chilometri 0) presenti in quantità precise.
Va riconosciuto che la difficoltà di codificare una ricetta dipende dal fatto che, solo in Italia, si producono de-



SI STENDE L'IMPASTO E SI TAGLIA IN BARRE
Si stende l'impasto fra due fogli di ostia, lo si richiude e lo si taglia nella forma voluta (generalmente in barre). In questa fase si può anche ricoprire il torrone con una bagna di cioccolato. Dopo il raffreddamento si passa al confezionamento (sotto).



SEQUENZA BARBARA RONCAROLO

SHUTTERSTOCK

8.400

TONNELLATE
È la produzione annua complessiva di torrone in Italia. Si divide quasi equamente tra il formato cassico in barre (4.300 tonnellate) e i torroncini (4.100 tonnellate). Il consumo procapite annuo in Italia è di 400 grammi.

cine di tipi diversi di torrone, che poi si trovano nei negozi tutti etichettati con lo stesso nome.

Un classico di Cremona

Chi pensa che il torrone sia lo stesso ovunque cambierà opinione facendo il giro d'Italia. Si può cominciare da Cremona, patria del classico friabile bianco alle mandorle, dalla forma lunga e rettangolare che ricorda quella del Torrazzo, la torre simbolo della città, da cui prenderebbe il nome. La sua creazione ha una data certa: venne presentato al banchetto di nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti nel 1441. L'importanza del torrone per la città lombarda è sottolineata dalla festa con cui annualmente il dolce viene celebrato (nel 2016 è in programma dal 19 al 27 novembre www.festadeltorronecremona.it).

GLI INGREDIENTI CHE FANNO UN BUON TORRONE

SOLO FRUTTA SECCA, MIELE E ALBUME

Come sempre, l'elenco degli ingredienti in etichetta fornisce importanti indicazioni sulla qualità. Un buon torrone è fatto con frutta secca, miele e albume, che devono comparire in quest'ordine nell'elenco. A seguire ci possono essere altri ingredienti, come lo zucchero o il cioccolato. Attenzione all'amido, che non dovrebbe entrare nella composizione dell'impasto, ma viene spesso usato come addensante. Indicare la percentuale degli ingredienti non è obbligatorio, ma è un atto di trasparenza e viene effettuata solo dai produttori che possono vantarne un buon quantitativo. La frutta secca, ad esempio, dovrebbe rappresentare almeno il 40% degli ingredienti. Qualsiasi altra informazione volontaria sulle etichette è utile per capire cosa c'è dentro il torrone. Alcuni produttori mettono in evidenza la provenienza e il tipo di miele usato: un'indicazione importante perché può cambiare molto il gusto del torrone; quello di corbezzolo, per esempio, essendo amaro, attenua la forte dolcezza che caratterizza questo prodotto.



Ai pistacchi



Siciliano



Di Bagnara Calabra



Di Benevento



SHUTTERSTOCK (3) - STOCKFOOD (1)


GUSTA
UN NATALE
BIO
Zenzero candito bio
Panettone Tradizionale bio glassato
fior di loto
Quando la tradizione incontra eccellenti materie prime biologiche nascono bontà uniche, perfette da condividere nei giorni di festa.
Panettoni e pandori ***classici***, ***vegan*** e ***senza olio di palma***:
scopri la ricetta ideale per il tuo Natale.
Seguici su
www.fiordiloto.it
Dal 1972
fior di loto
Sempre con te


DOSSIER
SAI COSA COMPRI

Rimanendo al Nord, vanta una lunga tradizione anche il mandorlato di Cologna Veneta, croccante, dalla superficie lucida e dal gusto molto fine. Si segnalano, inoltre, anche i torroni piemontesi di Alba, di Mombercelli e di Novi Ligure, caratterizzati dall'uso della pregiata nocciola tonda gentile, tipica di questa regione.

L'unica Igp è calabrese

Nonostante la grande varietà e l'indiscutibile qualità dei torroni locali, in Italia abbiamo solo una produzione protetta dal marchio Igp. Si tratta del "Torrone di Bagnara Calabra", ottenuto dalla lavorazione di zucchero, mandorle tostate, miele, albume d'uovo, cacao amaro, oli essenziali, cannella e chiodi di garofano. Caratterizzato da un aspetto increspato e marrone, detto a "manto di monaco", si trova in due varianti: la martiniana, coperta con zucchero in grani, e il torrefatto glassato, rivestito di una miscela di zucchero e cacao amaro. Torroni pregiati si producono da secoli anche nel senese e nell'Aquilano (di cui è famoso il torrone al cioccolato). Benevento, invece, è celebre per il suo "torrone della regina", preparato sostituendo alle mandorle e alle nocciole la frutta candita.

I "turrunari" siciliani

Infine, spostiamoci in Sicilia, dove non c'è festa che non veda la presenza dei "turrunari", impegnati nella preparazione di dolci morbidi a base di miele, mandorle, arachidi e cioccolato. La ricetta originale, antichissima, ha dato vita nei secoli a tante varianti che hanno valorizzato i moltissimi frutti della campagna siciliana, dal limone alle arance, dalle noci al sesamo.
Uno dei torroni siciliani più prelibati è la "cubbàita" (o "giuggulena"), una delizia a base di miele, zucchero, mandorle con la pelle e semi di sesamo. Ed è sempre in Sicilia che sono nati i torroncini, "inventati" da Francesco Condorelli negli Anni Settanta. Il giro dell'Italia termina in Sardegna, nella provincia di Nuoro, a Tonara, dove da oltre un secolo si produce un torrone di qualità senza zucchero.


INA

« **COME SI CONSERVA** IL TORRONE DURA CIRCA 8-10 MESI PERCHÉ COMINCIA A DETERIORARSI GIÀ POCHE SETTIMANE DOPO LA PRODUZIONE. SE NON SI MANGIA SUBITO, BISOGNA METTERLO IN UN RECIPIENTE A CHIUSURA ERMETICA, A TEMPERATURA FRESCA E COSTANTE. QUELLO FRIABILE SI CONSERVA IN FREEZER. »

IL PARERE DELL'ESPERTO: MASSIMO RIVOLTINI

COME SI RICONOSCE LA QUALITÀ

Massimo Rivoltini è tra i più conosciuti produttori di torrone artigianale del cremonese.

Che differenza c'è tra il vostro torrone e quello industriale?
Sono diversi ma, se ben fatti, sono entrambi di qualità. Il procedimento produttivo è lo stesso, messo a punto nei secoli, ma il torrone artigianale ha una preparazione più lunga, soprattutto per quanto riguarda la cottura. Io faccio cuocere l'impasto di miele e albume (a cui aggiungo le mandorle non tostate) a bassa temperatura (ossia 70°C) per 11 ore. Invece la cottura del torrone industriale non supera le 4 ore e viene cotto sottovuoto a oltre 100°C.

Con che cosa si fa un torrone di qualità?
Con pochi ingredienti, che però devono essere buoni, a cominciare dalla frutta secca e dal miele. Nella mia azienda, per esempio, il torrone di Cremona classico viene realizzato con tre soli ingredienti: mandorle (50%), miele (40%) e albumi d'uovo.

Al palato come si presenta un buon torrone?
È quello che si scioglie bene e in fretta, senza attaccarsi ai denti e lasciando la bocca piacevolmente pulita. È importante anche che la dolcezza non sia eccessiva e non copra ogni altra sensazione. Il gusto deve essere ricco e armonico, con note evidenti di frutta secca e miele. Per quanto riguarda la consistenza, il torrone morbido non deve rivelarsi gommoso (segno che contiene gelificanti e addensanti e pochi ingredienti nobili); quello duro deve rompersi con una frattura netta, senza sbriciolarsi.


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TA
CON LA SCUOLA D
UN REGALO
personalizzabile adatto a tutti
i gusti e i livelli di complessità!
Acquistalo subito su
www.scuoladicucina.it/regala-corso-cucina
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica
e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi
Per adulti monotematici
o percorsi completi
Per ragazzi e per bambini
In lingua per stranieri
E poi chef illustri, cucine dal mondo
...e tanti corsi da regalare

LENTO IN CUCINA
I SALE&PEPE



Da ca'puccino
in Piazza Diaz 5, a Milano,
a pochi passi dal Duomo.

Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina

E in più tante altre novità

- Lezioni private o di gruppo
- Percorsi enogastronomici
- Eventi aziendali
- Feste private e di compleanno
- Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.

IN COLLABORAZIONE CON







SPONSOR UFFICIALI















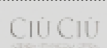




SPONSOR TECNICI











GRUPPO MONDADORI

non il solito primo

il brodo è sempre chic

Dalla tradizione natalizia regionale, quattro piatti da cucchiaio raffinatissimi nella loro sobrietà

A CURA DI CRISTIANA CASSÉ, RICETTE DI GIOVANNA RUO BERCHERA, FOTO DI SONIA FEDRIZZI

TAZZE E PIATTI ASA SELECTION

COME PICCOLI PASTICCINI

Per realizzare i mini bigné, mettete la pasta reale in una tasca da pasticciere, montatela con una bocchetta liscia da 3 millimetri e deponete sulla placca tante palline della dimensione di una nocciola a una distanza di 2 cm l'una dall'altra.

Di bue alla piemontese con pasta reale

▸ **Media** ▸ Preparazione 40 minuti
▸ Cottura 2 ore e 1/2 ▸ Calorie 200

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la pasta reale : 150 g di **farina 00**, 1,5 dl di **latte**, 100 g di **burro**, 4 **uova** grandi o 5 piccole

Per il brodo: 1 kg di **biancostato** di bue, 1 kg di muscolo di bue, 1 grossa **cipolla**, 3 **carote**, 2 costole di **sedano**, 1 **mazzetto aromatico** (timo, alloro, rosmarino, salvia), 1 spicchio d'**aglio**, 2 **chiodi di garofano**, 2 **bacche di ginepro**, 7-8 **semi di finocchio** (facoltativi), 6 grani di **pepe nero**, **sale**

1 Preparate il brodo. Mettete la carne in una pentola con 5 litri di acqua fredda, la cipolla sbucciata in cui avrete infilzato i chiodi di garofano, le carote divise a metà, il sedano tagliato in 2-3 pezzi, il mazzetto aromatico legato, lo spicchio d'aglio non sbucciato e un cucchiaio colmo di sale grosso. Portate a ebollizione e prelevate con una schiumarola le impurità che affioreranno. Aggiungete i grani di pepe, le bacche di ginepro e, a piacere, i semi di finocchio, e proseguite la cottura a fuoco dolce con il coperchio per almeno 2 ore, finché la carne sarà tenera. Lasciatela riposare per mezz'ora nel brodo, quindi filtrate quest'ultimo.

2 Intanto, preparate la pasta reale. Portate a ebollizione il latte con 1 dl di acqua e il burro a pezzetti in una casseruola bassa a fondo pesante di 20-22 cm di diametro. Incorporate la farina e mescolate energicamente finché la pasta si staccherà dal fondo della casseruola. Lasciate intiepidire e incorporate le uova, uno per volta: prima di aggiungerne uno, il precedente deve essere ben amalgamato.

3 Rivestite una teglia rettangolare con carta da forno e disponetevi il composto in tante palline (vedi riquadro a sinistra). Cuocetele in forno caldo a 190° per 10 minuti circa, finché saranno dorate.

4 Al momento di servire, scaldate il brodo, versatelo nelle tazze e servitelo con i bigné di pasta reale accanto (saranno i commensali e metterli nel brodo un po' alla volta). Se vi piace, potete spolverizzare il tutto con parmigiano grattugiato.



PIATTI DISTR. DA FLORINDO BESOZZI,TOVAGLIETTA ZARA HOME

Di manzo con passatelli delle Marche

▸ **Media** ▸ **Preparazione 30 minuti + riposo**
▸ **Cottura 30 minuti** ▸ **Calorie 230**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di **carne magra di coscia di manzo**
150 g di **parmigiano grattugiato** più quello per condire (facoltativo)
150 g di **pangrattato**,
3 **uova** grosse
1/2 **limone**
3 litri di **brodo di manzo**,
noce moscata

1 Con un coltello ben affilato, tagliate la carne a pezzettini e quindi frullatela con il mixer in modo che risulti finissima e omogeneizzata come un pâté da spalmare.

2 Mettete in una ciotola il parmigiano e il pangrattato e impastateli con le uova, la carne, una buona grattata di noce moscata e la scorza grattugiata del limone: l'impasto deve essere ben compatto; se risulta troppo morbido, aggiungete altro pangrattato; viceversa, se è troppo asciutto, unite un tuorlo. Fatelo riposare 1 ora in frigorifero avvolto in pellicola trasparente.

3 Portate a ebollizione il brodo. Ricavate i passatelli con l'apposito attrezzo facendoli cadere direttamente nel brodo (lo schiacciapatate a fori piccoli non va bene; in alternativa dividere l'impasto in pezzettini e sfregateli tra le mani in modo da ottenere delle specie di trofiette). Quando verranno a galla, prelevateli, distribuiteli nelle fondine e, a piacere, completate con un po' di parmigiano.
Nella provincia di Urbino esistono varianti in cui l'impasto dei passatelli contiene anche spinaci lessati e frullati e midollo di manzo bollito e passato al setaccio.

Cardone abruzzese con polpettine

Facile ▸ **Preparazione 1 ora**
▸ **Cottura 30 minuti** ▸ **Calorie 260**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
3 litri di **brodo di cappone** o **tacchino**
1 **uovo** piccolo e 2 **tuorli**
80 g di **mollica di pane di semola di grano duro** raffermo
80 g di **fondo di prosciutto crudo**
100 g di **lonza di maiale**
100 g di **capocollo fresco di maiale**
100 g di **parmigiano stravecchio** grattugiato
2-3 cucchiai di **pangrattato**
1 **mazzetto aromatico** (timo, alloro, rosmarino, salvia)
1 piccolo **cardo bianco** (circa 600 g)
2 **limoni**, **noce moscata**
olio extravergine di oliva

1 Fate ammorbidire la mollica in mezzo bicchiere di brodo. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella e rosolatevi il maiale e il capocollo 2 minuti per lato con il mazzetto aromatico. Tritate finemente le due carni a mano insieme al prosciutto crudo.

2 Mescolatele con il parmigiano, l'uovo e i tuorli, la mollica strizzata, il pangrattato e una buona grattata di noce moscata. Amalgamate bene il composto e formate tante polpettine delle dimensioni di una grossa nocciola (ungete le mani con un po' di olio per agevolare l'operazione).

3 Private le costole del cardo dei filamenti, dividete ognuna in 2-3 pezzi e mettetele a bagno in acqua acidulata con il succo di un limone. Quindi lessatele in un litro di acqua acidulata con il succo del limone rimasto.

4 Portate il brodo a ebollizione, aggiungete i cardi, fate riprendere il bollore, unite le polpettine e cuocete a fuoco dolce per 3-4 minuti.

Secondo le abitudini familiari e le zone, nel cardone ci possono essere anche uova sbattute con parmigiano e/o pecorino e un poco di pangrattato per un effetto stracciatella. Oltre alle polpettine (o in sostituzione), in alcuni casi vengono aggiunte rigaglie di pollo o cappone.



PIATTI DISTR. DA FLORINDO BESOZZI, TOVAGLIETTA ZARA HOME



PIATTO UNITABLE, TOVAGLIETTA TESSILARTE

Quadratini mantovani

Media ▸ **Preparazione 1 ora + riposo**
▸ **Cottura 10 minuti** ▸ **Calorie 545**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di **farina 00** più quella per infarinare
2 grossi **ossi con midollo**
6 **uova**, 30 g di **burro**
100 g di **lonza di maiale** , 100 g di **petto di pollo**
100 g di **carne di vitello**
150 g di **parmigiano grattugiato**
3 litri di **brodo di manzo**
1 **mazzetto aromatico** (timo, alloro, salvia, rosmarino), **noce moscata**, **sale**, **pepe**

1 Lessate gli ossi finché il midollo risulterà morbido, quindi prelevatelo e passatelo al setaccio (dovrete ottenerne 200 g circa). Scaldate il burro in una padella e cuocetevi le tre fettine di carne 2 minuti per lato con il mazzetto aromatico. Salate e pepate. Frullate le carni con il midollo e poi mescolatele con 2 uova, il parmigiano e un po' di noce moscata. Regolate di sale e mettete in frigo per 1 ora.

2 Lavorate la farina con le uova rimaste per un quarto d'ora. Avvolgete la pasta in pellicola per alimenti e mettetela in frigo per mezz'ora.

3 Stendetela in 2 sfoglie sottili e, con una spatola, spalmate su una la farcia. Quindi coprite con l'altra sfoglia e passatevi sopra il matterello senza premere troppo. Con la rotella dentellata, ritagliate delle strisce verticali larghe 2 cm, quindi fate lo stesso orizzontalmente in modo da ottenere tanti quadratini di 2 cm di lato. Cuoceteli nel brodo bollente e serviteli subito. Se vi piace, spolverizzate con un po' di parmigiano.



OROGEL
Sai qual è il bello
del Benessere Orogel?
Marco Bianchi
Chef scienziato
Il bello è che c'è più gusto a stare bene.
Ecco i Mini Burger Orogel: le migliori verdure e ingredienti selezionati
per un piatto leggero e appetitoso. Sono buoni, salutari e adatti a tutti
i gusti: inoltre, grazie al piccolo formato, sono davvero versatili in
cucina! Veloci da preparare e buoni, come fatti in casa. Bello no?
OROGEL
Buono per natura.
www.orogel.it

grandi arrosti di *tacchino*

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI, RICETTE DI LIVIA SALA, FOTO DI MAURIZIO LODI

Prelibate ricette per il secondo più classico del Natale, impreziosite da gustosi ed eleganti frutti di stagione



Tacchinella con salsa di mele

Facile ▸ **Prep. 25 min. + riposo**
▸ **Cottura 2 ore** ▸ **Calorie 475**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 **tacchinella** • 2 spicchi di **aglio** • 4 bacche di **ginepro** • 2 rametti di **alloro** • 2 dl di **Armagnac** (oppure Cognac o brandy) • 100 g di **pancetta** affettata • 1,5 kg di **meline rosse** • 180 g di **panna acida** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe** in grani

1 Pestate le bacche di ginepro con l'aglio, 2 foglie di alloro e qualche grano di pepe; unite le spezie all'Armagnac, aggiungete 4 cucchiai d'olio e mescolate. Bagnate la tacchinella con la miscela preparata, poi chiudetela in un sacchetto adatto a contenere gli alimenti e lasciatela insaporire per 2 ore a temperatura ambiente.

2 Togliete la tacchinella dal sacchetto, salatela dentro e fuori, trasferitela in una teglia, copritela con la pancetta e cuocetela in forno a 200° per 30 minuti. Eliminate la pancetta, abbassate la temperatura a 180°, unite le meline e l'alloro rimasto e cuocete per 1 ora e 30 minuti bagnando la superficie con il fondo di cottura.

3 A circa 1 ora dal termine, prelevate metà delle meline e raccoglietе la polpa nel bicchiere del frullatore a immersione; unite un mestolino di fondo di cottura e un pizzico di sale e di pepe; frullate, incorporate la panna acida e mescolate bene. A fine cottura, prelevate la tacchinella e servitela con le meline e la salsa di mele preparata.

Flan di cavolfiori

PER 4 PERSONE, CALORIE 355

Cuocete al vapore 400 g di **cimette di cavolfiore**; frullatele con 20 g di **parmigiano** grattugiato, 4 **uova**, 20 g di **mascarpone**, **sale** e **pepe**. Versate il composto in uno stampo imburrato, cuocete nel forno a 150° per 30 minuti. Affettate 200 g di cimette di **cavolfiore colorato** e arrostitele per 10 minuti sotto il grill con un filo d'**olio extravergine d'oliva**, sale e pepe. Tritate 1 **scalogno**, infarinatelo e friggetelo in poco olio. Sciogliete 120 g di **taleggio** con 20 g di **burro** e 2 cucchiai di **latte**; versate la salsa sul flan, completate con le cimette colorate, la granella di scalogno fritto, **timo** e servite.



A LATO, POSATE MEPRA. IN ALTO A SINISTRA, PIATTO, CIOTOLA E TOVAGLIOLO ZARA HOME, PIATTI FUNKY TABLE

Insalata di verdure crude e cotte

PER 4 PERSONE, CALORIE 125

Lavate e pelate 2 **carote** e tagliatele a nastri; sciacquate 12 **rapanelli** e tagliateli a spicchietti; scottate le verdure preparate in abbondante acqua salata per 2 minuti, poi scolatele e tenetele da parte. Preparate un'emulsione con 2 cucchiai di **senape**, 1 cucchiaio di **miele**, 4 cucchiai di **succo di arancia**, 4 cucchiai d'**olio extravergine d'oliva**, un pizzico di **sale** e **pepe**. Trasferite le verdure in una ciotola e unitevi le foglie lavate e asciugate di 1/2 cespo di **radicchio**. Insaporite l'emulsione con un pizzico di **prezzemolo** tritato, condite l'insalata e servite.



A LATO, PIATTO TOGNANA, CIOTOLA, SALSIERA E TOVAGLIOLO ZARA HOME. IN BASSO, CIOTOLA E TOVAGLIOLO ZARA HOME.

Arrosto arrotolato con le arance

▸ **Facile** ▸ **Prep. 358 minuti**
▸ **Cottura 1 ora** ▸ **Calorie 355**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg di **fesa di tacchino** • 6 **cipolle** piccole • 160 g di **pancetta affumicata** • 3 **arance** non trattate • 1 foglia di **alloro** • 2 ciuffi di **salvia** • 1 mazzetto di **rosmarino** • 2 cucchiai di **semi di papavero** • 40 g di **burro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 Sbucciate e affettate 3 cipolle, fatele appassire in padella con il burro e un pizzico di sale; unite la pancetta, qualche fogliolina di salvia, la foglia di alloro e lasciate insaporire per 10 minuti.

2 Tagliate la fesa di tacchino a libro in modo da creare un rettangolo, distribuitevi la farcitura di cipolle appena preparata e arrotolatela; legate la carne con qualche giro di spago da cucina.

3 Trasferite l'arrosto in una pirofila e fatelo rosolare con un filo d'olio; unitevi 2 arance lavate e tagliate a pezzi e le cipolle rimaste. Aggiungete 1 ciuffo di salvia, bagnate con il succo dell'arancia rimasta, salate, pepate e cuocete nel forno in forno a 180° per 40 minuti, rigirando di tanto in tanto la carne e unendo, verso metà cottura, il rametto di rosmarino. Togliete la carne dal forno, irroratela con il liquido di cottura, spolverizzatela con i semi di papavero e servite.

1

2

3

Cosciotto al prosciutto e funghi

▸ **Facile** ▸ **Prep. 35 minuti**
▸ **Cottura 50 minuti** ▸ **Calorie 475**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 **cosciotto disossato di tacchino** • 25 g di **funghi secchi** • 100 g di **prosciutto cotto** • 100 g di **pâté di fegato** • 1 mazzetto di **timo** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • 2 rametti di **mirto** • 1 bicchiere di **vino bianco secco** • 4 **cipolle** piccole • 80 g di chicchi di **melagrana** • 20 g di **burro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

1 In una ciotolina, ammollate per 10 minuti i funghi in un po' d'acqua a temperatura ambiente; poi sgocciolateli e tritateli non troppo finemente. Tritate grossolanamente il prosciutto e trasferitelo in una ciotola; lavorate il pâté in modo da ammorbidirlo e unitelo al prosciutto; aggiungete al composto così preparato i funghi e una manciatina di timo e prezzemolo tritati.

2 Riempite il cosciotto con la farcitura ai funghi, poi chiudetelo e legatelo con qualche giro di spago da cucina. Rosolatelo in padella con un filo d'olio e il burro, sfumate con il vino poi trasferitelo in una teglia unta d'olio con le cipolle sbucciate e tagliate a metà, qualche ciuffetto di mirto, sale e pepe.

3 Cuocete il cosciotto in forno a 180° per 40 minuti, rigirandolo di tanto in tanto e bagnandolo con il fondo di cottura. Sfornatelo, decorate con i chicchi di melagrana e servite.

Carciofi gratinati

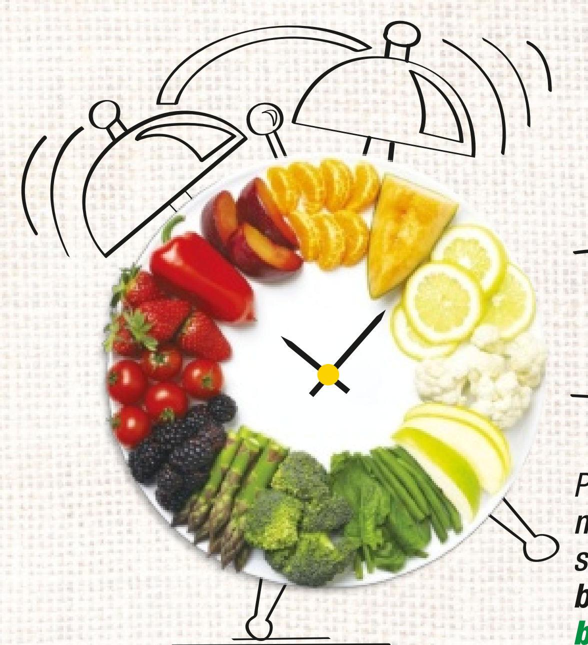
PER 4 PERSONE, CALORIE 305

Mettete 60 g di **nocciole** a bagno in 3,5 dl di **latte** per 2 ore, poi frullate tutto molto bene. Pulite 4 **carciofi**, tagliateli a metà e lessateli in acqua salata per 20 minuti. Sciogliete 30 g di **burro** in una casseruola con 1 spicchio di aglio e 1 rametto di **rosmarino**; eliminate gli aromi, unite la farina e tostatela; unite il latte alle nocciole e cuocete per 5 minuti in modo da ottenerne una besciamella liscia, poi salate e pepate. Imburrate una pirofila, sistematevi i carciofi, poi coprite con la salsa alle nocciole, 100 g di **parmigiano** grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Gratinate in forno a 200° per 15 minuti e servite.



A LATO, VASSOIO ZARA HOME, POSATA MEPRA. IN ALTO, VASSOIO ZARA HOME

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA





Per un ***buongiorno in freschezza****, per un* ***break di metà mattina****, per un* ***pranzo colorato e gustoso****, per una merenda super, per un* ***happy hour trendy****, per una* ***cena da leccarsi i baffi****, per* ***spuntini serali o notturni light****:* ***ogni momento è buono per scegliere frutta e verdura con Fruit24****.*

Il progetto Fruit24 (www.fruit24.it) - promosso da APO CONERPO e co-finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - è l'alleato ideale per tutti, mamme, giovani, adulti, sportivi, studenti, per fare il pieno di energia, tutti i giorni e tutto il giorno, attraverso un consumo consapevole di frutta e verdura, che nutrono, dissetano e fanno bene.

Fruit24 è il punto di riferimento per trovare con facilità menù legati alle stagioni e proposte differenti per i diversi momenti della giornata, ricette sfiziose e colorate, consigli di consumo per grandi e piccini dove la frutta e la verdura di stagione sono sempre le protagoniste e le vere alleate per una dieta all'insegna della salute e attenta al risparmio sulla spesa quotidiana. Mele, pere, albicocche, kiwi, fichi, ribes e castagne; bietole, pomodori, zucche e zucchine, cavolfiori, melanzane e carote: molti colori, forme, sapori e profumi con caratteristiche nutrizionali differenti, che donano tutti i giorni un equilibrio al nostro organismo e che ci aiutano a mantenere il nostro corpo in salute. Fruit24 spiega i valori nutritivi di frutta e verdura, permettendo a tutti i consumatori di comprendere che frutta e verdura sono alimenti freschi, naturali, facili da usare, piacevoli e convenienti, in linea con le più moderne tendenze alla **prevenzione** e al **benessere**.

È sempre l'ora di frutta e verdura!

FRUIT24

Il progetto FRUIT 24 è realizzato da APO CONERPO e co-finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, e ha un respiro triennale (2016 - 2019), idoneo per trasmettere e consolidare uno stile di consumo improntato al benessere, in particolar modo presso i nuclei familiari più giovani, ovvero quelli che possono educare i figli all'importanza e al piacere di una alimentazione ricca di frutta e verdura.

APO CONERPO

Apo Conerpo, la più grande associazione italiana che detiene la leadership europea nel settore dell'ortofrutta fresca. Questi i suoi numeri: 6.700 produttori ortofrutticoli, riuniti in 44 cooperative distribuite nelle regioni ortofrutticole più vocate d'Italia, 30.000 ettari coltivati, oltre 1.000.000 tonnellate di frutta e verdura commercializzate ogni anno, 89 strutture di lavorazione e 2.000.000 metri cubi di impianti di conservazione. Il gruppo è attivo sull'intera filiera e grazie alle più moderne tecniche agronomiche assicura sui suoi prodotti le massime garanzie di freschezza, sapore e grado di maturazione.

Da più di 20 anni utilizza il modello produttivo della produzione integrata, un insieme di pratiche agronomiche che consentono di ridurre e razionalizzare l'impiego di mezzi chimici, applicare metodi a basso impatto ambientale e al contempo ottenere prodotti di elevata qualità e alta redditività, conciliando così un'agricoltura tra le più intensamente produttive d'Europa con la salvaguardia dell'ambiente e la salute dei consumatori.

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ, SEGUICI SU fruit24.it   









piatto forte

pesce extralarge

A CURA D I CRISTIANA CASSÉ, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI MAURIZIO LODI

Tre proposte esclusive con arricchimenti preziosi e presentazioni spettacolari. Ognuna con un contorno ad hoc

SALSIERA LABORATORIO PARRAVICINI. IN TUTTO IL SERVIZIO: POSATE MEPRA, PIATTI CON IL BORDO BLU WEGWOOD.

Salmone agli agrumi

Media ▸ **Preparazione 35 minuti** ▸ **Cottura 30 minuti** ▸ **Calorie 730**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 **salmone** di 2 kg eviscerato e squamato • 1 **arancia** e 2 **limoni** non trattati • 400 g di polpa di **zucca** pulita • 4 **patate** • 2 **carote** • 4 **cipolle** rosse • 2 **mele** • 1,5 dl di **panna fresca** • 1 **tuorlo** • 100 g di **burro** • 1 **scalogno** • 1 mazzetto di **finocchietto** • 2 rametti di **timo** • 3,5 dl di **Prosecco** • 1 **dado di pesce** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**

1 Salate e pepate il salmone dentro e fuori. Tritate lo scalogno con un po' di finocchietto e farcite il pesce con il battuto e qualche fettina di arancia e limone.

2 Foderate una teglia con carta da forno, oliatela, adagiatevi il pesce e unite ancora un po' di finocchietto, l'arancia rimasta e 1 limone a pezzetti, un filo di olio e 2 dl di vino. Cuocete in forno a 220° per 5 minuti.

3 Pulite gli ortaggi e le mele e tagliateli a spicchietti con la polpa di zucca. Diminuite la temperatura del forno a 180°, aggiungete il mix e il timo intorno al pesce, salate, pepate e proseguite la cottura per 25 minuti.

4 Intanto, fate bollire il vino rimasto con 3 dl di fumetto di pesce (fatto con il dado) fino a ridurre il liquido della metà. Unite la panna e lasciate sobbollire per 5 minuti. Salate, pepate e aggiungete poco succo di limone. Incorporate con la frusta a mano il burro e il tuorlo e montate la salsa finché sarà cremosa. Spellate il pesce e servitelo con un po' di finocchieto, la guarnizione di verdure e la salsa a parte.

Insalata di sedano, melagrana, noci e mela

PER 8 PERSONE, CALORIE 63

Pulite e lavate 2 **costole di sedano verde** e di **sedano bianco**, tagliateli a julienne sottile e mescolateli con 4 cucchiai di chicchi di **melagrana**, 20 g di gherigli di **noce**, 2 scorzette di **arancia** non trattata tagliata a filetti e 1 **mela** ridotta a fettine sottili e spruzzata con **succo di limone**. Emulsionate 4 cucchiai di **olio** extravergine con 1 cucchiaio di succo di arancia, **sale**, **pepe** e condite l'insalata. Lasciatela insaporire qualche minuto prima di servirla.



Sfogliette fritte di patate

PER 6-8 PERSONE, CALORIE 326

Lessate 6 **patate** di media grandezza, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate e poi incorporare 150 g di **farina** setacciata, 3 **tuorli**, 60 g di **burro** fuso, **sale** e **pepe**. Fate riposare il composto coperto per almeno 30 minuti e poi stendetelo in una sfoglia di 5 mm di spessore. Ricavatene tanti dischetti di 4-5 cm di diametro e disponeteli via via su un telo infarinato. Friggete le sfogliette in abbondante **olio** bollente, scolatele su carta da cucina e servitele ben caldi.





PIATTO, BICCHIERE E PIATTINO DORATO ZARA HOME

Arrosto di rana pescatrice all'uva

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 35 minuti**
▸ **Cottura 55 minuti** ▸ **Calorie 415**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 **rana pescatrice** di 1, 5 kg spellata, privata della cartilagine centrale e con i 2 filetti uniti • 200 g di **pancetta** affettata • 1 grappolo di **uva bianca** • 1 grappolo di **uva rosé** • 6 **scalogni** • 1 mazzetto di **timo** • 1 mazzetto di **maggiorana** • 1 tazza grande di **mollica di pane fresco** • 2 cucchiai di **scorza di limone** non trattato • 1 dl di **vino bianco** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**

1 Tritate 2 scalogni e fateli appassire a fuoco dolce per 5 minuti con un filo di olio. Aggiungete gli acini più piccoli delle due uve, un po' di timo e maggiorana e cuocete a fuoco medio per 5 minuti mescolando spesso. Unite la mollica di pane sbriciolata, sale, pepe e la scorza di limone. Togliete dal fuoco e amalgamate.

2 Distribuite il composto tra i 2 filetti di pescatrice, salate, pepate e avvolgete il pesce con le fettine di pancetta. Legate il tutto con spago da cucina e inserite qualche rametto di timo e maggiorana tra lo spago e la pancetta.

3 Mettete la pescatrice in una teglia, bagnatela con il vino miscelato con 4 cucchiai di olio e cuocetela in forno caldo a 200° per 25 minuti; bagnatela spesso con il fondo di cottura. Unite gli scalogni rimasti tagliati a spicchi, l'uva restante e ancora un po' di erbe aromatiche e proseguite la cottura per 20 minuti.



1



2



3

Branzino in crosta di patate e carciofi

▸ **Facile** ▸ Preparazione 45 minuti
▸ Cottura 45 minuti ▸ Calorie 420

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 **branzino pescato** di 2 kg eviscerato e spellato • 600 g di **patate** • 6 **carciofi** • 1 mazzetto di **rosmarino** • 1/2 bicchiere di **vino bianco secco** • 1 **limone** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**

1 Mettete il branzino in un vassoio. Emulsionate il vino con 2 cucchiai di olio, un po' di rosmarino tritato, sale e pepe. Bagnate il pesce dentro e fuori con l'intingolo e lasciate marinare per 30 minuti.

2 Intanto, sbucciate le patate, affettatele finemente, lavatele, cuocetele al vapore per 3 minuti circa e poi fatele raffreddare su un telo. Pulite i carciofi, ricavatene i cuori e tagliateli a spicchietti sottili immergendoli via via in acqua fredda acidulata con il succo del limone.

3 Foderate una teglia con un foglio di carta forno, ungetelo bene, disponete al centro metà delle fettine di patate alternate a metà dei carciofi ben sgocciolati formando una sagoma simile a quella del pesce. Condite con olio, sale e pepe e sistematevi sopra il branzino. Copritelo nello stesso modo con le patate e i carciofi, condite e infine proteggete la testa e la coda del pesce con un foglietto di alluminio.

4 Cuocete in forno caldo a 220° per 10 minuti, abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 30 minuti. Poi azionate il grill, spennellate gli ortaggi in superficie con un filo di olio e fateli dorare per qualche istante.

Cipolline glassate alle spezie

PER 6-8 PERSONE, CALORIE 180

Sbucciate 800 g di **cipolline borettane**, scottatele per 3 minuti in acqua bollente, sgocciolatele e rosolatele in un tegame con 100 g di **burro**, 1 cucchiaio di **zucchero**, 4 grani di **pepe**, 4 **chiodi di garofano** e 1 foglia di **alloro**. Bagnatele con 2 dl di **brodo vegetale** e cuocetele coperte, a fuoco dolce per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere il coperchio, spolverizzate con un altro pizzico di zucchero, salate e fate addensare il fondo di cottura a fuoco vivo per qualche minuto.







Dolcezze da gustare in famiglia



NOVITÀ
DAL 10 DICEMBRE
SOLO € 3,90
IN PIÙ*

* oltre al prezzo di cucina moderna di € 1,50

Morbide bavaresi, croccanti tartellette, eccellenti torte

Regalatevi dei dolci, coccolatevi con una morbida bavarese al succo di melagrana, offrite agli amici una coppa speziata al pandoro e tenete pronti per i vostri bambini dei biscotti allo zenzero meringati. C'è aria di festa: riempite la casa di dolcezza.

GRUPPO MONDADORI

dessert per gli auguri

La glassa sembra neve, gli alberi assumono il bel colore ambrato, le stelle formano un cielo zuccherino o un albero delle delizie. Da gustare anche con gli occhi

A CURA DI MONICA PILOTTO, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL

1

2

3

Torta innevata con alberelli

Media ▸ Prep. 40 min. + riposo
▸ Cottura 1 ora e 30 min. ▸ Cal. 695

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
Per la torta: 6 **albumi**
140 g di **zucchero**
60 g di **farina**
50 g di **farina di mandorle**
1 bustina di **lievito in polvere**,
1 cucchiaio di **cannella in polvere**
Per la crema al caramello:
120 g di **zucchero**
5,5 dl di **panna fresca**
Per gli alberelli: 300 g di **zucchero**
olio di mandorle dolci a uso alimentare
Per la glassa: 200 g di **zucchero a velo**
2 **albumi**
1 cucchiaio di **succo di limone**

1 In una ciotola capiente montate a neve gli albumi con le fruste elettriche, unite man mano 90 g di zucchero a 2 cucchiai per volta, aggiungete la cannella setacciata e continuate a montare il composto finché gli albumi saranno lucidi e ben saldi alla ciotola. Setacciate le due farine con il lievito e lo zucchero rimasto per 2 volte, incorporateli al composto di albumi facendoli cadere dal setaccio e mescolando con la spatola finché tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati. Foderate con carta da cucina bagnata e strizzata uno stampo antiaderente a bordi alti del diametro di 20-22 cm, versatevi l'impasto, livellatelo con la spatola e fatelo cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa. Verificate la cottura infilando nella torta uno stecchino che dovrà uscirne asciutto. A cottura ultimata, togliete lo stampo dal forno e fate raffreddare la torta capovolta, senza toglierla dallo stampo. Quando sarà fredda, fate passare un coltello lungo i bordi prima di togliere lo stampo. Trasferite la torta su una gratella e tagliatela in 3 strati.

2 Fate la crema. Mettete lo zucchero con un poco di acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e scioglietelo a fuoco dolce fino a ottenere un caramello dorato. Togliete il caramello dal fuoco, versate 2,5 dl di panna mescolando in modo da amalgamare bene gli ingredienti, rimettete il composto sul fuoco e fate cuocere 3 minuti senza portare a bollore. Fate raffreddare, intanto montate la panna rimasta e incorporatela alla crema raffreddata; quindi farcite la torta, ricomponetela e conservatela al fresco.

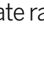
3 Preparate gli alberelli. Stendete un foglio di carta da forno spennellato di olio di mandorle; ungete anche gli stampini a forma di albero e disponeteli sulla carta. Fate caramellare lo zucchero con poca acqua quindi distribuite il caramello liquido nelle formine versandolo con un cucchiaio e creando uno spessore di 4 mm circa. Lasciate raffreddare il caramello finché si sarà indurito, poi staccate gli alberelli delicatamente dagli stampi.

4 Preparate la glassa. Mescolate gli ingredienti della glassa (zucchero a velo, albumi e succo di limone) fino a ottenere un composto morbido e omogeneo, versatelo sulla superficie della torta e lasciatelo scorrerre naturalmente sui bordi, posizionate gli alberelli di caramello appoggiati a degli stecchini posti sul retro e fate addensare perfettamente la glassa prima di servire.

COSA BERE

Ha un brillante colore rosso granato il **Moscato Rosa Rosatum 2010** dal delicato bouquet di petali di rosa e bacche rosse. Per il gusto speziato, con una dolcezza bilanciata da una sostenuta acidità, non teme la compagnia della torta innevata con mandorle e cannella (Colterenzio, 50 cl, € 26,80). Il Marsala superiore riserva **Donna Franca**, dai riflessi topazio, con sentori di albicocca, datteri e spezie, affinato in botti per oltre 15 anni, ben si accompagna alla crostata stellare con il cacao (Florio, 50 cl, € 33). Passito di sorprendente freschezza, nato da uve zibibbo nell'isola di Pantelleria, il **Ben Ryé** in bocca è nitido intenso, con una dolcezza bilanciata da una vena acida e da una vivace sapidità da impiegare sull'abete di pan di Spagna, con marron glacé, innevato di zucchero a velo (Donnafugata, 75 cl, € 48).





idee creative

DECORI DIVERSI: BABBI NATALE E BOSCHETTI MERINGATI

Per il panettone: lavate 10 fragoloni freschi, tagliate la base con le foglioline e tagliate le fragole a 3/4 d'altezza; distribuite la panna montata con la tasca da pasticciere in modo da formare testa, barba e pon pon, con una siringa fate i bottoni e con le gocce di cioccolato gli occhi. Sulla torta spuntano abeti e renne di meringa su una spessa coltre di panna. Disegnate renne e alberelli di misure diverse su un foglio di carta da forno, riempite i disegni con la meringa (albume montato con 1 pizzico di sale, zucchero semolato e a velo) e infornate a 80° per circa 1 ora.




Weetabix
Formelle di frumento integrale
95% di frumento integrale
OGNI FORMELLA
CONTIENE IL 95%
DI FRUMENTO
INTEGRALE ED
E' RICCA DI
FIBRE
430g
Weetabix
Formelle di frumento integrale
95% di frumento integrale
FACILE DA PREPARARE
Fonte di proteine
Ad alto contenuto di fibre
A basso contenuto di zuccheri
A basso contenuto di grassi
DIVERSO PER DAVVERO
Weetabix, con il 95% di frumento integrale, aiuta ad iniziare la tua giornata nel modo giusto.
• Fonte di proteine • Ad alto contenuto di fibre
• A basso contenuto di zuccheri • A basso contenuto di grassi
Vai su www.weetabix.it e scopri tanti modi diversi di gustare tutto il buono delle formelle Weetabix.

STELLINE AL CACAO

È facile trasformare un sottile strato di frolla in un goloso cielo stellato con i tagliabiscotti "Stella doppio" della Linea Delicia di Tescoma (in foto, stelle da ø 5 cm a 10 cm, € 5,90). Il kit contiene tre stampini e ognuno di essi consente di ottenere due misure diverse, a seconda del lato utilizzato; in plastica resistente, sono salvaspazio perché si ripongono uno dentro l'altro.



Crostata stellare

Media ▸ **Prep. 40 min. + riposo** ▸ **Cottura 1 ora e 15 minuti** ▸ **Calorie 520**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la frolla: 250 g di **farina**, 125 g di **burro**, 125 g di **zucchero**, 2 **uova** grandi, 12 g di **cacao in polvere,** 1 pizzico di **vanillina sale**
Per la crema allo zabaione: 4 **tuorli**, 2 dl di **Marsala**, 150 g di **zucchero**, 5 g di **gelatina in fogli**, 2 dl di **panna fresca. Burro**, **farina** e **cacao per lo stampo e la guarnizione**

1 Setacciate in una ciotola la farina con il cacao e la vanillina, formate la fontana, mettete al centro il burro freddo tagliato a pezzetti, lo zucchero e le uova. Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita incorporando man mano la farina al cacao, fino a ottenere un impasto di grosse briciole. Impastate poi velocemente a piene mani, ma senza imprimere troppa forza. Formate un panetto appiattito, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore. Stendete i 2/3 della frolla sul piano infarinato, quindi foderate il fondo e le pareti di una tortiera antiaderente, pareggiate il bordo, punzecchiate il fondo con un stecchino e fate cuocere a 180° per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire il guscio di frolla nello stampo, sformatelo e fatelo raffreddare sulla gratella.

2 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Intanto montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso, trasferitelo a bagnomaria e, sempre montando con la frusta, incorporate a filo il Marsala. Cuocete a fuoco dolce, continuando a mescolare finché la crema si sarà addensata senza mai portarla a bollore. Trasferitela in una ciotola, aggiungete la gelatina strizzata e mescolate finché si sarà sciolta. Fate raffreddare la crema, incorporate la panna montata e trasferitela in frigorifero.

3 Stendete la frolla rimasta e ritagliatela a stelline di dimensioni diverse. Foderate la placca con un foglio di carta da forno. Disegnate al centro un disco inferiore di qualche cm al diametro della tortiera, imburratelo e riempitelo con le stelle sovrapponendole leggermente. Cuocete in forno a 180° per 15-18 minuti circa, poi lasciatele intiepidire prima di staccarle dal foglio con la spatola. Trasferite il guscio di pasta frolla sul piatto da portata, riempitelo con la crema allo zabaione e posateci sopra il coperchio di stelle. Cospargetelo con un velo di cacao e servite.



PIATTI LARINASCENTE, ALZATINE ASA SELECTION

Abete farcito ai marron glacé

Facile Preparazione 45 minuti
Cottura nessuna Calorie 530

INGREDIENTI PER 8 BICCHIERI
3 confezioni di **pan di Spagna quadrati** (cm 22 per lato), 250 g di **crema di marroni** vanigliata, 500 ml di **panna**, 6 **marron glacé**, 100 g di **zucchero a velo**

1 Togliete il pan di Spagna dalla confezione, staccate delicatamente gli strati e lasciateli a temperatura ambiente. Con un tagliapasta ritagliate 2 stelle di 22 cm circa che formeranno la base dell'albero. Proseguite ritagliando altre 2 stelle di 18 cm circa e continuate con 2 stelle di 14, di 10 e infine di 5 cm.

2 Montate la panna ben fredda in una ciotola incorporando, solo verso la fine, 40 g di zucchero a velo; quindi unite la crema di marroni mescolando brevemente.

3 Posizionate una delle 2 stelle più grandi sul piatto di portata, spalmatela con la panna e copritela con la stella di pan di Spagna della stessa dimensione. Farcite le coppie di stelle rimaste e proseguite nella costruzione dell'albero sovrapponendone una all'altra fino alla più piccola. Sbriciolate grossolanamente 5 marron glacé e inseriteli qui e là nella panna montata. Decorate la stella più piccola con il marron glacé intero rimasto, quindi spolverizzate tutto l'albero con lo zucchero a velo.

PAN DI SPAGNA FATTO IN CASA

Se volete prepararlo voi, montate 6 **tuorli** con 250 g di **zucchero** fino a ottenere un composto molto gonfio e spumoso; unite 6 **albumi** montati a neve molto ferma con un pizzico di **sale** e aggiungete poco a poco 150 g di **farina** setacciandola a pioggia. Infine, unite 1 pizzico di **vanillina**. Versate il composto in uno stampo antiaderente, **imburrato** e **infarinato** e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti circa. Poi lasciate raffreddare sulla gratella per dolci.


DALLA RICERCA U.S.A.
DENTIFRICI ARM&HAMMER
ARM & HAMMER
THE STANDARD OF PURITY
Arm&Hammer Protezione Smalto Sensitive risolve le cause della sensibilità dentale, rivestendo lo smalto e proteggendo la dentina esposta.
Dalla ricerca U.S.A., oggi in Italia i dentifrici ARM & HAMMER, una linea completa che protegge lo smalto, pulisce in profondità, sbianca e rinfresca l'alito grazie alle formulazioni contenenti:
• LIQUID CALCIUM, tecnologia che permette la ricostruzione della superficie dello smalto proteggendo la dentina e donando un prolungato sollievo dal dolore.
• BAKING SODA, ricavato dai depositi minerali dei Laghi Salati del Wyoming, che consente di eliminare delicatamente sia le macchie superficiali che quelle più profonde.
• MICRO-PARTICELLE PULENTI, che offrono una piacevole sensazione di pulito.
NOVITÀ
ARM&HAMMER, DAI LAGHI SALATI DEL WYOMING, UNA FRESCHEZZA DA PROVARE
Protezione Smalto
Risolve le cause dell'ipersensibilità dentale
Sensitive
Protezione Smalto
Restituisce il Bianco naturale dei denti
AdvanceWhite
AdvanceWhite
Ultra Bianco
PER UNA SENSAZIONE DI PULITO
Arm&Hammer Protezione Smalto Sensitive è un dispositivo medico CE 0120. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso. Aut. Min. Sal. del 08/09/2016.
IN VENDITA NEI MIGLIORI SUPERMERCATI, IPERMERCATI E NEGOZI SPECIALIZZATI.
www.armandhammer.it
Distribuito da
IBSA
BOUTY
Bouty, an IBSA Company
FAC SIMILE CONFEZIONI
sigla.it

METTI ALLA PROVA IL TUO TALENTO DA CHEF!

Il set professionale di coltelli e accessori rivestiti in ceramica

Scopri con Sale&Pepe il piacere di cucinare con strumenti di qualità e grande affidabilità: gli esclusivi coltelli e accessori professionali con lame in acciaio e rivestimento anticorrosivo in ceramica garantiscono precisione e maneggevolezza. La prossima settimana non perdere il set attrezzo taglia patate e stampo per hamburger!

3° appuntamento - Dal 19 novembre

Attrezzo taglia patate

con lame rivestite in ceramica



Per tagliare patatine o bastoncini di verdura in un semplice gesto.

\+

Stampo per hamburger

diametro 11 cm



Per realizzare hamburger in modo facile e veloce.

* Prezzo rivista esclusa.

A soli € 7,99*

IN EDICOLA CON sale&pepe

Scopri lo shop on line su mondadoriperte.it

GRUPPO MONDADORI



VINI PER PIATTI DI festa

Atisis 2014, Colterenzio. Gewürztraminer dal bouquet con note di rosa canina, noce moscata, cannella e agrumi. Da servire come aperitivo, con pesce, crostacei (0,75 l, € 21).
Barbaresco Docg, Duchessa Lia. Da uve nebbiolo, ha bouquet intenso con note di fiori, frutta e spezie e gusto morbido ma robusto, austero ma vellutato. Perfetto con arrosti, formaggi stagionati, cacciagione (0,75 l, € 14).
Chianti Classico Docg, Lamole di Lamole. Dal bel colore rubino intenso, con sentori floreali e fruttati, è ideale con salumi, carni di maiale (0,75 l, € 11,80).





REGALI PER VERI intenditori

Belvedere Vodka, viene distillata ancora oggi con la sapienza di 600 anni fa in Polonia; l'ingrediente principale è una segale autoctona delle pianure della Mazovia, ha texture vellutata e un retrogusto con note di mandorla (da € 50).
Johnnie Walker Blue Label, il famoso whisky scozzese si veste di stelle e volte celesti nell'edizione limitata più preziosa della gamma (€ 210).
Williams con pera di Roner, azienda altoatesina che quest'anno compie 70 anni , propone l'acquavite di pere Williams, un distillato dalle note fruttate e dal gusto amabile (€ 25,70).
Rum Zacapa, considerato tra i migliori del mondo, è prodotto in Guatemale con il succo più dolce della canna da zucchero; si presenta in uno speciale cofanetto completo di bicchieri (€ 57,90).

brindisi À GOGO

Trecentosessanta, spumante Brut - Metodo Charmat da uva Passerina, Verdicchio, Chardonnay; per piatti di mare (Officina Del Sole, € 11). • **Athesis**, Metodo Classico Brut da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero dell'Alto Adige, ha perlage finissimo e profumi fruttati (Kettmeir, € 16,70). • **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "52" Extra Dry**, da uve Glera con aromi floreali del pesco, dell'acacia e fruttati; per piatti delicati (Santa Margherita, € 11,80). • **Blanc di Neri**, spumante Brut Metodo Classico friulano da uve rosse di Schioppettino; per piatti dal gusto deciso (Torre Rosazza, da € 24). • **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry Oris Cuvée**, dalle soleggiate colline di Valdobbiadene, ha bouquet fruttato e floreale (Villa Sandi, € 12,50). • **Merlettaie**, spumante Brut Magnum da uva Pecorino dei colli marchigiani; ottimo dall'antipasto all'arrosto o con piatti di pesce (Ciù Ciù, € 28).





TIGOTÀ PRESENTA
SUPER
Tí
MISSIONE
ACCONCIATURA
FATALE
Tigotà è il tuo negozio di bellezza e pulito, l'alleato che ti aiuta a prenderti cura del tuo mondo: la famiglia, la casa, te stessa! L'amico che cercavi, su cui puoi sempre far affidamento: ecco cos'è Tigotà, il negozio che unisce supporto, qualità e risparmio.
www.tigota.it
TiGOTÀ
BELLI, PULITI, PROFUMATI

REGALI PER LA CASA

A CURA DI MONICA PILOTTO



RIFLESSI glamour

Per brindare con le bollicine alla giusta temperatura, basta riporre le bottiglie nel secchiello refrigerante. Che all'occorrenza può trasformarsi in centrotavola o fruttiera. In materiale plastico, 5 colori - **Guzzini, € 24,00**



RICETTE SUPERSTAR

Per preparazioni dolci, salate, fredde, calde o semifredde è utilissimo il kit Magic Star composto da una stella centrale (ø cm 11,5x5,7h) da circondare con le punte (cm 29,5x10x5,4h) con ingredienti, sapori e colori diversi. In silicone, va da -60° a +230° e si lava in lavastoviglie - **Silikomart, € 20,90**



Merry Christmas

I classici motivi del Natale decorano l'alzatina dedicata alla festa più attesa dell'anno. Una corona di agrifoglio, dalle accese bacche rosse, incornicia il cuore e il fiocco al centro del piatto. In kergres, può andare in forno e in lavastoviglie - **Wald, € 37,40**

Una tavola di grande fascino

Vestite la tavola di Natale con una candida tovaglia in lino sulla quale disporre piatti di vetro nei colori oro, argento e rosso (piatto piano ø cm 27, € 3,80) da mixare ai calici (€ 5,10). Il risultato sarà très chic - H&H Pengo



Tutti attorno al fuoco

Per celebrare l'amicizia è perfetto il set fonduta per sei persone dotato di un contenitore in acciaio inox per la carne e uno in ceramica per formaggio e cioccolato, sei ciotole girevoli e sei forchettine - **Tescoma, € 99,00**



Biscotti FATTI IN CASA



Il piacere delle feste comprende anche preparare i biscotti a mano, fragranti e genuini. Realizzarli è facile e veloce con la macchina per biscotti, il dispenser per dosare gli ingredienti e le 20 trafile in dotazione per ottenere le forme più originali - **Marcato, € 59,90**

PRODOTTI *in vetrina*

LA PUBBLICITÀ CON IL GUSTO DI SCOPRIRE

Zacapa



Zacapa per il Natale si presenta in uno speciale cofanetto di Zacapa 23. Una confezione contenente la nuova bottiglia, accompagnata da una coppia di bicchieri personalizzati. Linee affusolate e stondate per Zacapa 23 che, nella nuova versione, si impreziosisce di una piccola orchidea, fiore nazionale del Guatemala, impressa sul vetro insieme all'immancabile petate, la fascia intrecciata di foglie di palma essiccate simbolo dell'unione tra cielo e terra.

Fior di Loto E I DOLCI PIÙ AMATI DEL NATALE

Grazie a Fior di Loto, i dolci tipici della tradizione natalizia incontrano eccellenti materie prime biologiche creando così bontà uniche: il Soffice Natale di farro bio, il Pandoro soffice Natale bio, il Panettone glassato bio e il Dolce Natale con crema al cioccolato bio.
Fior di Loto pensa anche a coloro che seguono diete alternative presentando il Dolce Natale Zer% Glutine bio dolcificato con zucchero di canna, e il Dolce Natale 100% vegetale bio, senza olio di palma, dolcificato con sciroppo d'agave bio.



Bioexpress



Se state pensando a un regalo simpatico, genuino e particolare, perché non regalare una cesta piena di prodotti biologici? Tutto questo è possibile grazie a Bioexpress, un gruppo di produttori dell'Alto Adige che si dedica alla coltivazione di frutta e verdura. Si possono scegliere frutta e verdura di stagione da inserire nella cassetta regalo tra tutti quelli indicati nel listino Bioexpress. Inoltre è possibile aggiungere altri prodotti tra cui tisane, marmellate, cereali, pasta, legumi, succhi di frutta e tanto altro ancora.
Per informazioni: www.bioexpress.it.

NATALE **Pellini Caffè**

Per chi vuole regalare un caffè da sogno, Pellini Caffè ha creato un cofanetto regalo da 50 capsule: una raccolta di pregiati blend disponibili in capsule espresso, piccoli classici da collezionare per trasformare una pausa caffè in un momento di benessere. La confezione regalo propone la miscela Pellini Top nella versione tradizionale e decaffeinata, e una selezione della gamma Luxury Coffee, nei gusti Supremo, Magnifico e Armonioso, adatta ad incontrare i gusti più esigenti in termini di varietà e complessità, senza mai venir meno alla propria missione: quella di portare tutta la qualità dell'autentico espresso italiano anche in formato porzionabile.
Il cofanetto si può ordinare online dall'e-shop Pellini.



NASCE **Chivas Regal Extra**



Chivas Regal, lancia un nuovo blend Chivas Regal Extra. Uno speciale blend di whisky maturati nelle preziose botti di sherry spagnolo Oloroso e raffinati malti Chivas che hanno dato vita ad un distillato prezioso, un whisky di carattere, generoso, dal gusto pieno, ricco e inedito. Da degustare liscio o con ghiaccio, Chivas Regal Extra conferma la propria verve ed esclusività aromatica anche come ingrediente per cocktails.



Virgilio

Quale migliore regalo natalizio di un prodotto che valorizza l'origine italiana delle materie prime nel rispetto della genuinità e della tradizione? Il Consorzio Virgilio propone Grana Padano Riserva DOP e Parmigiano Reggiano DOP nella speciale confezione con coltellino. Un prodotto di qualità per un regalo sicuramente apprezzato.

DA **Lidl** UN NATALE "DELUXE"



Il marchio "Deluxe" contraddistingue la linea premium di Lidl Italia, pensata per accompagnare il periodo natalizio con prodotti di prima scelta ad un prezzo conveniente. Gli articoli sono più di 260 e spaziano dalle eccellenze regionali, come il culatello o la caponata di melanzane, alle specialità gastronomiche di pregio, come i tagliolini o gli gnocchi al tartufo e il battuto di olive leccino.





Veuve Clicquot CHRISTMAS COLLECTION

La Maison de Champagne Veuve Clicquot presenta Clicquot Arrow Cuvée Saint-Pétersburg, edizione limitata per il periodo delle feste. Un packaging speciale, audace e divertente che contraddistingue l'inconfondibile "Clicquot Twist". Ispirata ai tradizionali cartelli stradali, l'originale confezione di Clicquot Arrow ti invita a celebrare la tua destinazione preferita con un coffret in metallo a forma di freccia, studiato per contenere una bottiglia di Cuvée Saint-Pétersburg.



sorbetti eleganti

Sfiziosi e originali, serviti tra una portata l'altra rinfrescano il palato per far godere appieno i pranzi e le cene delle grandi occasioni

A CURA DI SILVIA BOMBELLI, RICETTE DI ALESSANDRA AVALLONE, FOTO DI THELMA&LOUISE



1
COS'È
Inventato dagli arabi che lo chiamavano "sherbet" è un gelato senza latte, uova o panna, quindi più leggero (130 Kcal per 100 g). L'aggiunta di bevande alcoliche (facoltativa), abbassa il punto di congelamento e rende più soffice il sorbetto.

2
COME SI FA
Il sorbetto si prepara con acqua, zucchero, frutta (o verdure, infusi di erbe, liquori) trasformati in purea. Si trasferisce il composto nella gelatiera che, grazie alla pala sagomata, lo mescola ghiacciandolo. Così non si formino granulosità e si ottiene il tipico sorbetto morbido e vellutato.

3
SENZA GELATIERA
Versate il composto in un vassoio formando uno strato sottile. Mettetelo nel freezer e "strapazzatelo" con la forchetta circa ogni 2 ore. Oppure lasciatelo ghiacciare 3/5 ore, secondo la densità del composto, e poi frullatelo per renderlo più cremoso.

IN TUTTO IL SERVIZIO: PIATTI BMORONE, TOVAGLIONI MARINA C, POSATE ARGENTERIA SCHIAVON.


Ananas
e rosmarino
Mela verde
e Calvados
Champagne
e lampone
Basilico
e limone

Sorbetto alla mela verde al Calvados

Per 4 persone Prep. 10 minuti + il riposo Cottura 15 minuti Calorie 130

1 **mela granny smith** grande • 6 dl di **acqua** • 80 g di zucchero • 6 cl di **succo di limone** • 6 cl di **Calvados**



Sbucciate la mela, **eliminate il torsolo** e tagliatela a dadini. Metteteli in una casseruola con l'acqua e lo zucchero. Coprite e fate **sobbollire** per 10 minuti, finchè la mela sarà tenera. Lasciatela raffreddare e frullatela con **la sua acqua** di cottura e il succo di limone. Versate la preparazione in un **vassoio** e ponete in freezer per farla ghiacciare. Dopo 3-4 ore, quando il composto si sarà indurito, **spezzatelo con la forchetta** e frullatelo nuovamente per ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate il sorbetto nei **bicchieri freddi**, aggiungete un cucchiaio di Calvados in ogni bicchiere, mescolate bene con un cucchiaio lungo e servite.

Sorbetto all'ananas e rosmarino

Per 4 persone Prep. 10 minuti + il riposo Cottura 10 minuti Calorie 145

125 g di **zucchero** • 1,5 dl di **acqua** • 250 g di **ananas** fresco pulito • 1 baccello di **vaniglia** • 2 rametti di **rosmarino**

Mescolate l'acqua con lo zucchero e **versatela in un pentolino**. Portate lentamente a ebollizione mescolando. Cuocete per 5 minuti. Fate raffreddare leggermente lo sciroppo **portandolo a 65°** circa. Immergete gli aghi di **rosmarino** lavati e asciugati nello sciroppo preparato. Coprite, lasciate in infusione per tutta la notte e poi filtrate lo sciroppo ottenuto. **Raschiate i semi** dal baccello di vaniglia e frullateli con l'ananas. Unite la purea ottenuta allo sciroppo, mescolate e versate in un vassoio grande. Ponete in freezer a congelare per 3-4 ore. Spezzettate la preparazione congelata e **frullatela rapidamente** nel mixer. Versate nelle coppe e servite.

Sorbetto basilico e limone

Per 4 persone Prep. 10 minuti + il riposo Cottura 10 minuti Calorie 235

4 dl di **acqua** • 240 g di **zucchero** • 100 g di succo di **limone** • la **scorza grattugiata** di un limone non trattato • 16 foglie di **basilico**



Mescolate lo **zucchero** con l'acqua, portate lentamente ad ebollizione mescolando. Lasciate sobbollire 5 minuti. Lasciate intiepidire leggermente, aggiungete la **scorza di limone**, la metà delle foglie di basilico, coprite e lasciate in **infusione** 15 minuti. Quando lo sciroppo sarà freddo filtratelo, mescolatelo con il succo di limone e le **foglie di basilico** rimaste tritate grossolanamente. Versate la preparazione in un vassoio grande, in modo da formare uno **strato sottile**. Fate congelare in freezer per 3-4 ore. Spezzettate la base congelata e passatela al **mixer** per ottenere una consistenza omogenea. Se vi piace guarnite con qualche foglia di erba limoncina.

Sorbetto allo Champagne e lampone

Per 4 persone Prep.10 minuti + il riposo Cottura 10 minuti Calorie 210

3 dl di **Champagne** o spumante • 3 dl di **acqua minerale** non gasata • 150 g di **zucchero** • 1 cucchiaio di **miele millefiori** • 1 cucchiaino di **scorza di limone** • 5 cl di **succo di limone** • 10 /12 **lamponi**

Mettete in una casseruola lo **zucchero**, la scorza di limone, il miele, lo Champagne e portate a ebollizione. Lasciate cuocere a fuoco vivo finchè lo zucchero si sarà sciolto. **Lasciate raffreddare**, aggiungete l'acqua, il succo di limone e ponete in frigorifero a raffreddare. Versate la base del sorbetto in un vassoio ampio e mettete nel congelatore per 6 ore circa. **Ogni 2 ore** mescolate la preparazione con una **forchetta**. Frullate rapidamente il sorbetto nel frullatore subito prima di servirlo. Deve risultare **morbido e vellutato**. Distribuitelo nei bicchieri freddi guarnendolo con qualche lampone sciacquato e asciugato.




A VOLTE NON BASTA
L'IMMAGINAZIONE.
SERVE L'ISPIRAZIONE.
HI! MULLENLOWE
CASA facile
Con CasaFacile scopri un nuovo modo di arredare la tua casa.
Rendi ogni angolo originale, creativo e funzionale grazie
ai nostri consigli. Lasciati ispirare ogni mese da tante idee
shopping che ti guideranno alla scoperta di nuove tendenze.
Vivi la tua casa con stile e personalità.
In edicola a 1,50 euro.
LE IDEE GIUSTE PER TE LE TROVI
SU CASAFACILE E CASAFACILE.IT
GRUPPO MONDADORI

STARBENE COLLECTION.
La sana alimentazione non ha più segreti.

Starbene/collection
SETTEMBRE 2016 €2,90

84 CONSIGLI RICETTE E MENU PER STAR BENE CON IL CIBO

Come scegliere i cibi.
La dieta di Starbene.
Ricette Light.
I Super Cibi: gli integratori naturali.

DAGLI ESPERTI DI STARBENE NASCE STARBENE COLLECTION, UN VOLUME SPECIALE CHE RISPONDE A TUTTE LE TUE DOMANDE SUL CIBO.

Starbene Collection è in edicola a soli **2,90€.**

Seguici ogni giorno su e consulta direttamente i nostri esperti su **www.starbene.it**



GRUPPO MONDADORI

DI MANUELA SORESSI

ACQUALAVAGNA.IT

pesce d'allevamento

IL 50% DELLE SPECIE ITTICHE CHE MANGIAMO È DI **ACQUACOLTURA**. MOLTO MIGLIORATA NEGLI ULTIMI ANNI COME SICUREZZA E QUALITÀ NUTRIZIONALE

Salmone, storione, anguilla, branzino: i menu delle feste sono un trionfo di pesce, quasi sicuramente d'allevamento. Non c'è da stupirsi visto che circa il 50% di quello che mangiamo in Italia (e soprattutto molte delle specie più richieste) proviene dall'acquacoltura. Anche nel resto del mondo è così: ormai questa tecnica ha superato la pesca tradizionale e, secondo la Fao, entro il 2030 raggiungerà i due terzi della produzione ittica complessiva. Allevare pesci, molluschi e crostacei sembra l'unica soluzione per rispondere alla crescente domanda di questi alimenti senza impoverire ulteriormente mari e fiumi, dove gli stock ittici sono in forte calo a causa dell'inquinamento ambientale e di una pesca troppo intensiva.

Sicuro e tracciabile

In Italia ci sono 750 impianti di acquacoltura, per il 60% concentrati nelle regioni settentrionali (fonte Api, Associazione Piscicoltori Italiani), e metà sono dedicati a pesce di acqua dolce o salata. Il pesce più allevato è la trota, di cui siamo di gran lunga il primo produttore europeo, ma ci sono anche orate e branzini, storioni, anguille, carpe e pesci gatto. "I cambiamenti introdotti negli ultimi decenni hanno migliorato sia la qualità nutrizionale sia il gusto del pesce allevato, garantendone sicurezza e tracciabilità" spiega Valentina Tepedino, medico veterinario e direttrice di Eurofishmarket. "Oggi l'acquacoltura dà un pesce di qualità, controllato dal punto di vista batteriologico, chimico e biologico, ed è sottoposta a controlli molto stringenti per la sicurezza alimentare" conferma Licia Iacoviello dell'Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed.

Il pesce può essere allevato in modi diversi, in modo intensivo o estensivo, sia in acque aperte sia in vasche. Per garantire adeguati standard qualitativi da alcuni anni l'Api ha adottato un "Codice di buona pratica di allevamento". Anche nel resto d'Europa la filiera è garantita e controllata, mentre per il pesce extra Ue i parametri legali





Alternative
BIOLOGICO DA PROVARE

Da alcuni anni esiste l'acquacoltura biologica, che impone maggiori regole in merito al benessere dei pesci, alla tutela dell'ambiente e ad altri aspetti del ciclo produttivo. Ad esempio, devono essere usati per l'alimentazione mangimi naturali, è indicato il numero di esemplari consentiti per metro cubo d'acqua e vengono adottati criteri per ridurre l'impatto ambientale. Sottoposto agli stessi controlli previsti per tutti i prodotti bio, in commercio lo si riconosce perché è etichettato come "prodotto da acquacoltura biologica".

e i controlli possono essere meno rigorosi. Anche sul fronte del ricorso agli antibiotici, visto che in Italia il loro uso è diminuito. Per evitare l'insorgenza di malattie sono state migliorate le condizioni di vita dei pesci, si fanno terapie più mirate e, se possibile, vaccinazioni.

Alimentazione controllata

Cosa mangia il pesce d'allevamento? "I mangimi sono costituiti per lo più da oli di pesce, farine di pesce (come aringhe o sardine) e farine vegetali miscelati in percentuali diverse" risponde Tepedino. Ma le farine e gli oli di pesce hanno un costo elevato sia in termini economici sia ambientali. Quest'ultimo aspetto ha portato la Fao a chiedere di ridurne l'uso. Dal 2013, inoltre, è stato di nuovo consentito l'uso di farine ottenute da polli e suini. Anche se in Italia la scelta di molti allevatori è stata quella di non reintrodurle e di aumentare sempre più le farine di origine vegetale che, però, possono incidere sul valore nutrizionale del prodotto finito, in particolare sul contenuto di Omega 3. In parallelo si stanno testando diete diverse e più sostenibili, ad esempio a base di farine ottenute da insetti, crostacei e microalghe.

Etichetta

Tutto il pesce in vendita deve riportare obbligatoriamente la specie, il metodo e il Paese di cattura o di allevamento. Il pesce al banco deve avere un cartellino, quello confezionato un'etichetta, che quasi sempre comprende anche un codice per risalire alla filiera.

Impatto ambientale

Gli allevamenti estensivi, cioè in mare e lagune e su grandi superfici, hanno un impatto ambientale basso perché l'uomo si limita a controllare le acque e i predatori. Al contrario gli allevamenti intensivi, situati per lo più sulla terraferma e dove i pesci crescono in vasche, sono più critici sia per la salute degli animali sia per i possibili danni agli ecostistemi dovuti alla gestione dei reflui che contengono residui di mangime e di antibiotici.

Proprietà nutritive

Come valori nutrizionali i pesci allevati sono sempre più simili a quelli pescati, a parte il maggior contenuto di grassi, in cui però sono compresi i benefici Omega 3. Ma i dati sono discordanti. Nessun problema, invece, per i metalli pesanti, come piombo e cadmio, che sono al di sotto dei limiti di legge e molto inferiori rispetto a quelli trovati nel pesce selvatico.

Le specie più diffuse

Rombo
Viene allevato soprattutto in Spagna (in particolare in Galizia) e Portogallo, ma l'acquacoltura si sta diffondendo anche sulla costa orientale dell'Adriatico.

Trota
Ha bisogno di acque limpide e viene allevata vicino a sorgenti, torrenti e risorgive, . Alimentando le trote iridee con mangimi ricchi di carotenoidi nell'ultimo periodo di allevamento, si ottengono le trote salmonate.

Salmone
Norvegia in particolare, Scozia e Irlanda sono i nostri maggiori fornitori. In generale il salmone di allevamento in Atlantico ha raggiunto buoni standard di benessere (in Norvegia la normativa è molto severa), di sostenibilità e di valore nutrizionale.

Orata
È il pesce di mare più allevato in Italia, ma arriva anche da Grecia e Turchia. Vive in grandi vasche in mare aperto oppure è allevato in vallicoltura.



Branzino
Dopo l'orata, è una delle specie più allevate e richieste. Quello di importazione proviene in particolare dalla Grecia e dalla Turchia. Gli esemplari di acquacoltura italiana sono un po' più costosi.

Rivista Esclusa. Non vendibile separatamente da CHI, TV Sorrisi e Canzoni o Cucina Moderna di questa settimana. Numero uscite previste 30. Prezzo prima uscita e successive: € 5,99 (*oltre il prezzo della rivista; salvo variazione delle aliquote fiscali). L'Editore si riserva di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine e la sequenza delle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo gli eventuali cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

LE RICETTE DI



BAKE OFF ITALIA
dolci in forno



I DOLCI DELLA TV DA OGGI LI FAI TU!

PREZZO BLOCCATO
SOLO € 5,99*

Continua la collezione di ricette di pasticceria dolce e salata ispirate e tratte da **Bake Off Italia**. Ogni settimana un volume dedicato a una tipologia di dolce, con tante fotografie a colori, trucchi e preziosi consigli per trasformare ogni tuo dessert in un capolavoro a prova di giudici!





© 2016 Discovery Communications, LLC. Real Time and related logos are trademarks of Discovery Communications, LLC. used under license. All rights reserved. Based on the original format 'The Great British Bake Off' devised by Love Productions for the BBC. © La Presse/Ivan Palombi

L'UNDICESIMO VOLUME
l'ora del tè

- **CANTUCCI AI TRE GUSTI, CANNOLI ALLA CREMA, MACARONS PISTACCHIO E NOCCIOLA E TANTO ALTRO ANCORA**
- **LA CHARLOTTE CON DOPPIA BAVARESE DI ERNST KNAM E I CONSIGLI DELLO CHEF**
- **COME PREPARARE PERFETTI BIGNÈ E TARTELLETTE**

PIANO DELL'OPERA
10 un dolce inverno in edicola
11 l'ora del tè 15/11
12 torte farcite 22/11
13 dolci da regalare 29/11
14 biscotti 06/12
...e altri dolcissimi volumi!

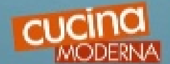






IN EDICOLA DAL 15 NOVEMBRE CON







VISITACI SU WWW.CENTAURIA.IT E WWW.MONDADORIPERTE.IT





GRUPPO MONDADORI

NEL PROSSIMO NUMERO

GENNAIO 2017

in edicola il 10 dicembre



Buon anno!

Per la notte di San Silvestro, torte salate con ingredienti preziosi, pratiche ed eleganti. Perfette anche per gli altri pranzi di festa



UN BUFFET SPECIALE
Idee sorprendenti

"Lecca lecca" di sfoglia al formaggio, hamburger di cotechino e lenticchie, charlotte al pâté....e tanto altro

IL BAR DI CASA
Come organizzarlo

I bicchieri giusti, le bottiglie che non devono mancare, lo shaker e il jigger. Tutto quel che serve per accogliere gli amici con un drink impeccabile





DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano
laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Barbara Galli *barbara.galli@mondadori.it* (caporedattore)
Livia Fagetti *livia.fagetti@mondadori.it* (caporedattore)
Enza Dalessandri *enza.dalessandri@mondadori.it* (caporedattore)
Cristiana Cassé *cristiana.casse@mondadori.it* (caposervizio)
Alessandro Gnocchi *alessandro.gnocchi@mondadori.it* (caposervizio)
Barbara Roncarolo *barbara.roncarolo@mondadori.it* (caposervizio web)
Monica Pilotto *monica.pilotto@mondadori.it* (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli *silvia.bombelli@mondadori.it*
Mauro Cominelli *mauro.cominelli@mondadori.it*
Daniela Falsitta *daniela.falsitta@mondadori.it*
Silvia Tatozzi *silvia.tatozzi@mondadori.it*

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori *silvano.vavassori@mondadori.it* (caporedattore)
Daniela Arsuffi *daniela.arsuffi@mondadori.it* (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina *ornella.indovina@mondadori.it*
Susanna Meregalli *susanna.meregalli@mondadori.it*
Diego Stadiotti *diego.stadiotti@mondadori.it*
Silvia Viganò *silvia.vigano@mondadori.it*
Patrizia Zanette *patrizia.zanette@mondadori.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi *cinzia.campi@mondadori.it* (responsabile)
Paolo Riosa *paolo.riosa@mondadori.it* (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Silvano Vavassori e Daniela Arsuffi

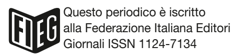
HANNO COLLABORATO
Alessio Algherini, Alessandra Avallone, Francesca Bagnaschi, Alice Barsotti, Lorenzo Camarda, Marina Cella, Luca Colombo/Studio XL, Sonia Fedrizzi, Stefania Frediani, Rosaria Gallitto, Maurizio Lodi, Franca Maffei, Daniela Malavasi, Vittorio Malonni, Paola Mancuso, Sara Papa, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Manuela Soressi, Thelma&Louise

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A. REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421- Fax 02/75422683 Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. **DISTRIBUZIONE:** a cura di Press Di srl. **SERVIZIO ABBONAMENTI:** è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web:www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387;posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. **SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI:** a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (tel. 045/8884400), conto corrente postale n°77270387. **CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ:** Mediamond S.p.A. Palazzo Cellini – Milano Due 20090 Segrate, tel: 02 21025259 e-mail contatti@mediamond.it ; tariffa inserzioni a pagina colori: €19.400. © 2001 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 26 del 22/1/1996. Stampa: Elcograf S.p.A., via Mondadori 15, Verona. Sped. in A. P. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96.





Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 8023 del 06/04/2016



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali ISSN 1124-7134



STUFFER
Liberi dal
lattosio
Bontà ad alta digeribilità!
L'intolleranza al lattosio è un problema sempre più diffuso e, per questo, abbiamo creato un'intera linea con contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%: yogurt, formaggi e dessert dedicati a chi ama mangiare prodotti altamente digeribili, senza rinunciare a un grande gusto.
Una linea in continua crescita, perché troveremo sempre nuovi prodotti a base di latte da rendere disponibili a tutti!
www.zerolattosio.it



RACCOLTO A MANO, FATTO CON PASSIONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato Jos.
La passione di 600 viticoltori, il rispetto della tradizione e la qualità garantita di tutta la filiera creano uno spumante unico per freschezza e vitalità.



www.valdoca.com

Ph: C. Geronimetto

meneghinieassociati.it